Die Schweizerische Weinstatistik : bearbeitet vom Schweizerischen Verein analytischer Chemiker : dreiundzwanzigster Jahrgang : die Weine des Jahres 1922 = Statistique des vins suisses : élaborée par la Société suisse des chimistes analystes : XXIII ann...

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène**

Band (Jahr): **14 (1923)**

Heft 6

PDF erstellt am: **23.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Die Schweizerische Weinstatistik.

Bearbeitet vom schweizerischen Verein analytischer Chemiker.

Dreiundzwanzigster Jahrgang.

Die Weine des Jahres 1922.

STATISTIQUE DES VINS SUISSES

ELABORÉE PAR LA SOCIÉTÉ SUISSE DES CHIMISTES ANALYSTES

XXIIIe ANNÉE

LES VINS DE L'ANNÉE 1922.

Weinuntersuchungen. — Analyses des vins.

Kanton Aargau.

Analytiker: **Kantonales Laboratorium.**

Weissweine. — *Vins blancs.*

No.	Gemeinde *Commune*	Name und Lage des Rebberges *Nom local* Rebensorte *Nature du plant*	Datum der Analyse *Date de l'analyse*	Spezifisches Gewicht *Poids spécifique*	Alkohol, Vol. % *Alcool, vol. %*	Extrakt, g p. L. *Extrait, g p. l*	Zucker, g p. L. *Sucre, g p. l*	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. *Extrait sans sucre, g p. l*	Gesamtsäure, g p. L. *Acidité totale, g p. l*	Flüchtige Säure, g p. L. *Acidité volatile, g p. l*	Nichtflüchtige Säure, g p. L. *Acidité fixe, g p. l*	Extraktrest, g p. L. *Extrait réduit, g p. l*	Asche, g p. L. *Cendres, g p. l*	Gesamt-Weinsäure, g p. L. *Acide tartrique total, g p. l*	Milchsäure, g p. L. *Acide lactique, g p. l*	Alkalinitätszahl *Chiffre d'alcalinité*
1	**Oberehrendingen**	Geissberger	Okt. u. Nov. 1922	1,0021	6,14	25,9	—	25,9	10,5	0,3	10,1	15,8	3,0	4,0	—	—
2	**Tegerfelden**	Oberberg Loch	»	09	6,3	23,5	—	23,5	11,8	0,4	11,3	12,1	2,6	3,1	—	—
3	»	Elbling, Unterberg	»	30	5,1	25,0	—	25,0	13,7	0,3	13,3	11,7	2,4	2,9	—	—
4	**Villigen**	Bergrein	»	11	6,3	24,0	—	24,0	11,5	0,4	11,0	13,0	2,6	3,2	—	—
5	»	Schmidberg	»	26	5,7	28,3	—	28,3	12,9	0,3	12,5	15,8	2,8	4,4	—	—
6	**Döttingen**	Sennenloch	»	31	5,2	25,2	—	25,2	13,6	0,3	13,2	12,0	2,9	5,1	—	—
7	»	Staldererlage	»	25	5,5	25,0	—	25,0	12,3	0,3	11,9	13,1	2,9	4,1	—	—
8	**Ennetbaden**	Räuschling	»	18	5,7	24,0	—	24,0	13,3	0,5	12,7	11,3	2,1	5,1	—	—
9	**Tegerfelden**	Tegerfelder	»	12	5,7	22,6	—	22,6	12,3	0,4	11,7	10,9	2,3	3,9	—	—
10	**Kasteln**	Kasteler	»	0,9972	8,8	22,1	1,5	20,6	9,0	0,6	8,3	12,3	2,3	3,0	—	—
11	**Möntal**	Weidgang Altenberg	»	1,0038	5,2	26,9	—	26,9	13,8	0,7	13,0	13,9	2,2	4,6	—	—
12	»	Hüttengut, Feld, Dammloch	»	17	6,0	24,2	—	24,2	12,9	9,4	12,4	11,8	2,4	4,5	—	—
13	»	Altenberg, Egg, Kohlrütti	»	27	5,4	25,0	—	25,0	13,8	0,7	12,9	12,1	2,4	4,6	—	—
14	**Remigen**	Horn und Sonnenberg	»	10	6,3	23,8	—	23,8	11,4	0,4	10,9	12,9	2,2	3,7	—	—
15	»	Kibi und Rüti	»	19	6,0	25,2	—	25,2	12,6	0,5	12,0	13,2	2,1	3,9	—	—
16	»	Mandacher Hinterehrli	»	04	5,7	20,4	—	20,4	12,0	0,5	11,4	9,0	2,1	2,9	—	—
17	**Zeihen**	Sommerhalde	»	32	4,6	23,5	—	23,5	11,7	0,4	11,2	12,3	2,6	—	—	—
18	»	Weiheracker	»	43	4,2	25,0	—	25,0	13,8	0,4	13,3	11,7	2,2	4,6	—	—
19	»	Ab Alten	»	34	4,5	23,8	—	23,8	12,0	0,9	10,9	12,9	2,8	3,8	—	—
		Maximum		1,0043	8,8	28,3	1,5	28,3	13,8	0,9	13,3	15,8	3,0	5,1	—	—
		Minimum		0,9972	4,2	20,4	—	20,4	9,0	0,3	8,3	9,0	2,1	2,9	—	—
		Durchschnittszahl		1,0019	5,7	24,3	—	24,3	12,36	0,45	11,7	12,5	2,4	3,9	—	—

Rotweine — *Vins rouges.*

1	**Wettingen**	Mittelwein Heimental u. Letten	Okt. u. Nov. 1922	1,0026	5,4	24,7	—	24,7	12,6	0,3	12,2	12,5	2,3	3,6	—	—
2	»	Klevner Herrenberg	»	09	7,5	27,4	—	27,4	10,5	0,6	9,8	17,6	2,8	3,6	—	—
3	»	» »	»	10	8,0	26,6	—	26,6	10,5	0,6	9,7	16,9	2,9	3,7	—	—
4	»	Mittelwein Heimental, Schönbühl	»	22	6,0	25,7	—	25,7	12,3	0,4	11,8	13,9	2,5	4,0	—	—
5	»	Klevner	»	0,9999	8,4	27,4	—	27,4	11,1	0,6	10,4	17,0	2,8	3,3	—	—
6	**Oberehrendingen**	Steinbückler	»	1,0005	6,7	24,0	—	24,0	11,2	0,9	10,1	13,9	2,1	3,4	—	—
7	»	Geissberger	»	01	7,2	24,5	—	24,5	9,7	0,4	9,2	15,2	2,9	—	—	—
8	»	Steinbückler	»	17	5,3	22,7	—	22,7	12,7	0,6	12,0	10,7	3,0	3,6	—	—
9	**Tegerfelden**	Klevner Neuberg	»	19	6,5	26,6	—	26,6	11,2	0,3	10,8	15,8	2,6	2,7	—	—
10	»	Sennenlöchner	»	00	7,62	25,4	—	25,4	11,4	0,5	10,8	14,6	2,7	—	—	—
11	**Villigen**	Steinbrüchler	»	0,9990	8,7	26,2	—	26,2	10,8	0,6	10,1	16,1	—	2,1	—	—
12	»	Schlossberg	»	1,0008	6,3	23,3	—	23,3	9,9	0,3	9,4	13,9	—	1,8	—	—
13	**Döttingen**	Klevner, Sennenloch	»	04	7,3	25,4	—	25,4	11,2	0,3	10,8	14,5	2,8	4,2	—	—
14	»	Klevner m. Tokayer, Schledenberg	»	0,9999	7,7	25,4	—	25,4	9,0	0,5	8,4	17,0	3,3	2,5	—	—
15	»	Ausserdorf	»	1,0024	6,3	27,1	—	27,1	11,55	0,2	11,2	15,8	3,1	4,5	—	—
16	»	Schiller aus der Eichhalde	»	12	5,7	22,3	—	22,3	10,8	0,5	10,2	12,1	2,4	3,2	—	—
17	**Ennetbaden**	Geissberger a. d. Rohr, Schiller, Süssdr.	»	34	5,7	27,6	—	27,6	12,3	0,5	11,6	16,0	2,6	3,2	—	—
18	»	Geissberger	»	08	7,3	26,4	—	26,4	12,0	0,3	11,5	14,9	2,8	3,9	—	—
19	»	Geissberger am mittl. Berg	»	18	5,9	24,5	—	24,5	12,0	0,5	11,4	13,1	2,3	4,4	—	—
20	»	» am äusseren Unterberg	»	01	7,5	25,2	—	25,2	10,2	0,4	9,6	15,6	2,4	2,1	—	—
21	**Baden**	Ehrendinger-Schlossberg-Geissberger	»	14	6,5	25,4	—	25,4	10,5	0,4	10,0	15,4	2,4	3,7	—	—
22	»	Goldwändler-Schlossberg	»	0,9991	9,0	27,4	1,3	26,1	9,3	0,5	8,7	17,4	2,9	1,9	—	—
23	»	Schartener-Schlossberg	»	87	8,8	25,9	—	25,9	7,8	0,5	7,1	18,8	3,1	1,6	—	—
24	**Remigen**	Burgunder	»	97	7,0	22,8	—	22,8	10,5	0,3	10,1	12,7	2,2	2,7	—	—
25	»	Burgunder-Geissberg	»	99	7,3	24,0	—	24,0	10,0	0,9	8,9	15,1	2,4	2,5	—	—
26	»	Mandacher Klevner Hinterehrli	»	1,0008	6,8	25,0	—	25,0	10,9	0,5	10,3	14,0	2,2	3,0	—	—
27	**Zeihen**	Schiller Stigli	»	43	4,3	25,4	—	25,4	13,5	0,7	12,6	12,8	2,6	4,4	—	—
28	**Habsburg**	Schiller Schlossberg u. Latten	»	0,9970	9,4	23,3	—	23,3	8,2	0,6	7,6	15,7	2,3	2,7	—	—
		Maximum		1,0043	9,4	27,6	1,3	27,6	13,5	0,9	12,6	18,8	3,3	4,4	—	—
		Minimum		0,9970	4,3	22,3	—	22,3	8,2	0,2	7,6	10,7	2,1	1,6	—	—
		Durchschnittszahl		1,0008	6,82	25,3	—	25,2	11,03	0,48	10,2	15,1	2,63	3,16	—	—

Kanton Baselstadt.

Analytiker: **Kantonales Laboratorium.**

Rotwein. — *Vin rouge.*

1	**Basel**	Jungwein, aus dem Schlipf	Herbst 1922	0,9973	9,6	24,5	Spur	—	7,5	0,7	6,6	—	2,46	2,9	—	10,2

No.	Gemeinde *Commune*	Name und Lage des Rebberges *Nom local* Rebensorte *Nature du plant*	Datum der Analyse *Date de l'analyse*	Spezifisches Gewicht *Poids spécifique*	Alkohol, Vol. % *Alcool, vol. %*	Extrakt, g p. L. *Extrait, g p. l*	Zucker, g p. L. *Sucre, g p. l*	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. *Extrait sans sucre, g p. l*	Gesamtsäure, g p. L. *Acidité totale, g p. l*	Flüchtige Säure, g p. L. *Acidité volatile, g p. l*	Nichtflüchtige Säure, g p. L. *Acidité fixe, g p. l*	Extraktrest, g p. L. *Extrait réduit, g p. l*	Asche, g p. L. *Cendres, g p. l*	Gesamt-Weinsäure, g p. L. *Acide tartrique total, g p. l*	Milchsäure, g p. L. *Acide lactique, g p. l*	Alkalinitätszahl *Chiffre d'alcalinité*
				Canton de Fribourg. Analyste: **Laboratoire cantonal.**												
				Weissweine. — *Vins blancs.*												
1	**Cheyres**	Condemine	31. III. 23	0,9958	9,4	20,4	0,3	20,1	9,9	0,2	9,6	10,5	1,78	3,5	0,3	—
2	»	Aux Moulins	»	59	9,2	20,2	0,3	19,9	10,4	0,2	10,2	9,7	1,67	3,8	1,1	—
3	**Lugnorre**	Fischling	»	62	9,2	20,9	0,7	20,2	10,2	0,2	10,0	10,2	1,94	3,2	0,9	—
4	**Motier**	Chambaz	»	65	8,7	20,2	0,4	19,8	10,4	0,1	10,3	9,5	1,50	3,6	0,8	—
5	»	Derrière les Moulins	»	60	8,5	18,2	0,5	17,7	6,8	0,3	6,4	11,3	1,75	2,9	3,0	—
6	»	Vaudenaz	»	66	9,0	21,1	0,6	20,5	9,3	0,3	8,9	11,6	2,03	2,7	0,6	—
7	**Praz**	Au Mollard	»	53	9,5	19,4	0,5	18,9	9,8	0,2	9,5	9,4	1,75	3,2	1,2	—
8	»	La Cornaz	»	62	8,9	19,9	1,0	18,9	9,3	0,2	9,0	9,9	1,73	2,9	1,3	—
9	**Nant**	Bodenaz	»	68	8,4	19,9	0,7	19,2	10,3	0,2	10,0	9,2	1,60	3,3	0,9	—
10	**Sugiez**	Vaux de Nant	»	74	8,3	21,1	1,1	20,0	10,1	0,3	9,7	10,3	1,73	3,1	0,9	—
11	**Praz**	Peloset	»	58	9,1	19,4	0,7	18,7	10,1	0,3	9,7	9,0	1,51	3,1	0,8	—
		Maximum		0,9974	9,5	21,1	1,1	20,5	10,4	0,3	10,3	11,6	2,08	3,8	3,0	—
		Minimum		0,9953	8,3	18,2	0,3	17,7	6,8	0,1	6,4	9,0	1,50	2,7	0,3	—
		Moyenne		0,9962	9,9	20,0	0,6	19,4	9,7	0,2	9,4	10,0	1,73	3,2	1,0	—
				Rotweine. — *Vins rouges.*												
1	**Cheyres**	Clos du Saugin	31. III. 23	1,0002	8,8	29,3	1,6	27,7	9,2	0,3	8,8	18,9	2,62	1,8	0,8	—
2	**Lugnorre**	Au Covins	»	0,9975	9,3	24,2	1,4	22,8	9,4	0,4	8,9	13,9	2,60	2,3	0,8	—
3	**Motier**	Ste Martine	»	78	10,0	26,9	1,6	25,4	11,5	0,2	11,2	14,1	2,90	2,3	0,6	—
4	**Praz**	Chantemerle	»	81	8,9	24,5	0,8	23,7	9,7	0,1	9,6	14,1	2,85	2,4	1,1	—
5	**Motier**	Framboisier	»	82	7,5	20,6	0,9	19,7	9,3	0,2	9,0	10,7	2,18	3,5	0,7	—
		Maximum		1,0002	10,0	29,3	1,6	27,7	11,5	0,4	11,2	18,9	2,90	3,5	1,1	—
		Minimum		0,9975	7,5	20,6	0,8	19,7	9,2	0,1	8,8	10,7	2,18	1,8	0,6	—
		Moyenne		0,9983	8,9	25,9	1,2	23,8	9,8	0,2	9,5	14,3	2,62	2,4	0,8	—

Canton de Genève.

Analyste: **Laboratoire cantonal.**

Weissweine. — *Vins blancs.*

1	**Dardagny**	—	27. III. 23	0,9962	8,9	19,9	1,5	18,4	8,4	0,5	7,8	10,6	1,70	—	—	—
2	»	—	»	55	9,2	19,1	1,5	17,6	6,7	0,3	6,3	11,3	2,00	2,2	—	—
3	»	—	»	69	8,2	19,6	1,5	18,1	6,9	0,2	6,9	11,5	1,80	—	—	—
4	»	—	»	54	9,0	18,3	1,5	16,8	8,0	0,2	7,7	9,1	1,75	2,8	—	—
5	»	—	»	60	8,7	18,9	1,5	17,4	6,8	0,4	6,3	11,1	2,05	—	—	—
6	»	—	»	46	9,3	17,2	1,0	16,2	5,3	0,5	4,7	11,5	1,70	—	—	—
7	»	La Plaine	»	53	8,5	16,7	0,8	15,9	5,2	0,5	4,6	11,3	1,90	1,9	—	—
8	»	Essertines	»	47	9,4	17,8	1,5	16,3	6,6	0,5	6,0	10,3	1,80	1,9	—	—
9	»	»	»	62	8,5	18,9	1,0	17,9	8,3	0,4	7,8	10,1	1,70	—	—	—
10	»	»	»	41	8,7	14,3	1,0	13,3	6,0	0,8	5,0	8,3	1,60	—	—	—
11	»	»	»	64	8,5	19,3	1,0	18,3	8,1	0,5	7,5	10,8	1,80	—	—	—
12	»	Malval	»	55	9,5	20,0	1,5	18,5	7,4	0,4	6,9	11,6	1,95	—	—	—
13	»	»	»	53	9,2	18,6	1,5	17,1	6,1	0,4	5,6	11,5	1,80	—	—	—
14	**Russin**	—	6. III. 23	52	9,1	18,1	1,5	16,6	7,0	0,4	6,5	10,1	1,55	—	—	—
15	»	—	»	51	9,5	19,0	1,5	17,5	6,2	0,3	5,8	11,7	1,75	—	—	—
16	»	—	»	53	9,2	18,7	1,3	17,4	5,5	0,4	5,0	12,4	2,00	2,0	—	—
17	»	—	»	49	9,9	19,7	1,5	18,2	6,7	0,4	6,2	12,0	1,75	—	—	—
18	»	—	»	55	9,2	19,1	1,8	17,3	6,5	0,4	6,0	11,3	1,95	—	—	—
19	»	—	»	56	9,0	18,8	1,5	17,3	5,8	0,4	5,3	12,0	2,30	—	—	—
20	»	Les Baillets	»	43	9,5	17,1	1,5	15,6	6,6	0,4	6,1	9,5	1,60	—	—	—
21	»	»	»	77	8,0	20,9	1,0	19,9	9,6	0,3	9,2	10,7	2,15	3,3	—	—
22	**Satigny**	—	19. III. 23	70	8,6	21,0	1,0	20,0	8,6	0,2	8,3	11,7	1,85	—	—	—
23	»	—	»	70	9,1	22,4	1,0	21,4	9,5	0,5	8,9	12,5	1,75	—	—	—
24	»	—	»	67	8,6	20,3	0,8	19,5	9,5	0,2	9,2	10,3	1,75	—	—	—
25	»	—	»	70	9,1	22,4	1,0	21,4	6,5	0,3	6,1	15,3	2,00	—	—	—
26	»	—	»	70	7,8	18,6	1,5	17,1	5,7	0,4	5,2	11,9	1,70	2,6	—	—
27	»	—	»	72	7,4	17,9	1,0	16,9	6,6	0,3	6,2	10,7	2,00	—	—	—
28	»	—	»	77	8,0	20,9	0,5	20,4	8,8	0,4	8,3	12,1	1,80	—	—	—
29	»	—	»	75	8,5	21,9	1,5	20,4	9,0	0,5	8,4	12,0	2,05	2,3	—	—
30	»	Peissy	»	64	8,4	18,9	1,5	17,4	6,4	0,4	5,9	11,5	1,90	—	—	—
31	»	»	»	66	8,6	20,0	1,0	19,0	7,9	0,5	7,3	11,7	1,90	—	—	—
32	»	»	»	67	8,4	19,7	1,0	18,7	8,2	0,4	7,7	11,0	1,75	—	—	—
33	»	»	»	61	9,0	20,0	1,5	18,5	8,6	0,3	8,2	10,3	1,85	—	—	—
34	»	»	»	52	8,7	17,0	1,8	15,2	5,7	0,3	5,3	9,9	1,70	2,3	—	—
35	»	»	»	60	10,0	22,6	1,0	21,6	9,0	0,3	8,6	13,0	2,00	2,2	—	—
36	»	»	»	63	9,4	21,6	1,5	20,1	8,2	0,5	7,6	12,5	1,80	2,1	—	—

No.	Gemeinde *Commune*	Name und Lage des Rebberges *Nom local* Rebensorte *Nature du plant*	Datum der Analyse *Date de l'analyse*	Spezifisches Gewicht *Poids spécifique*	Alkohol, Vol. % *Alcool, vol.* %	Extrakt, g p. L. *Extrait, g p. l*	Zucker, g p. L. *Sucre, g p. l*	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. *Extrait sans sucre, g p. l*	Gesamtsäure, g p. L *Acidité totale, g p. l*	Flüchtige Säure, g p. L. *Acidité volatile, g p. l*	Nichtflüchtige Säure, g p. L. *Acide fixe, g p. l*	Extraktrest, g p. L. *Extrait réduit, g p.*	Asche, g p. L. *Cendres, g p. l.*	Gesamt-Weinsäure, g p. L. *Acide tartrique total, g p. l*	Milchsäure, g p. L. *Acide lactique, g p l*	Alkalinitätszahl. *Chiffre d'alcalinité*
37	**Satigny**	Peney	19. III. 23	0,9939	8,9	14,4	1,5	12,9	5,5	0,5	4,9	8,0	1,70	—	—	—
38	»	Choully	»	52	9,1	18,1	1,8	16,3	7,9	0,4	7,4	8,9	1,80	—	—	—
39	»	»	»	70	8,1	19,5	1,5	18,0	8,3	0,3	7,9	10,1	2,00	2,9	—	—
40	»	»	»	58	8,4	17,6	1,5	16,1	7,6	0,3	7,2	8,9	1,70	3,1	—	—
41	»	»	»	67	7,7	17,6	1,0	16,6	9,3	0,3	8,9	7,7	1,65	—	—	—
42	»	»	»	76	7,8	20,1	1,0	19,1	8,5	0,3	8,1	11,0	1,80	—	—	—
43	»	»	»	79	8,1	21,7	1,0	20,7	9,4	0,3	9,0	11,7	1,90	—	—	—
44	»	»	»	69	7,8	18,4	1,5	16,9	8,7	0,2	8,4	8,5	1,75	—	—	—
45	»	»	»	61	8,3	18,0	1,5	16,5	6,3	0,2	6,0	10,5	1,80	—	—	—
46	»	»	»	92	7,3	22,5	1,2	21,3	10,8	0,4	10,3	11,0	1,75	—	—	—
47	»	Bourdigny-dessus	»	85	7,6	21,7	1,0	20,7	10,1	0,3	9,7	11,0	1,90	3,1	—	—
48	»	»	»	63	8,0	17,6	1,0	16,6	6,2	0,4	5,7	10,9	1,60	2,0	—	—
49	»	Bourdigny-dessous	»	72	7,9	19,4	1,0	18,4	6,7	0,4	6,2	12,2	1,70	—	—	—
50	»	»	»	62	8,2	17,9	1,5	16,4	6,1	0,2	5,8	10,6	1,60	—	—	—
51	**Meyrin**	—	»	54	8,5	16,9	1,2	15,7	7,1	0,3	6,7	9,0	1,90	—	—	—
52	»	—	»	83	8,7	24,4	3,0	21,4	7,1	0,2	6,8	14,6	2,00	—	—	—
53	**Vernier**	—	23. II. 23	65	8,2	18,6	1,8	16,8	8,6	0,5	8,0	8,8	1,90	2,9	—	—
54	»	—	»	51	8,7	16,7	1,5	15,2	5,5	0,3	5,1	10,2	1,90	—	—	—
55	**Petit-Saconnex**	—	»	84	7,8	22,0	1,5	20,5	10,2	0,6	9,4	11,1	2,00	3,2	—	—
56	**Grand-Saconnex**	—	»	89	7,5	22,3	1,5	20,8	8,9	0,2	8,6	12,2	1,90	2,7	—	—
57	**Pregny**	Chambésy	14. II. 23	72	8,3	20,6	1,5	19,1	9,6	0,2	9,3	9,8	1,90	—	—	—
58	**Versoix**	—	»	76	6,7	16,8	1,5	15,3	7,7	0,4	7,2	8,1	1,60	—	—	—
59	**Céligny**	—	22. II. 23	83	8,2	22,9	1,5	21,4	10,5	0,3	10,1	11,3	1,90	—	—	—
60	»	—	»	74	8,0	20,2	1,5	18,7	10,7	0,3	10,3	8,4	2,00	2,8	—	—
61	**Hermance**	—	25. I. 23	73	8,1	20,3	1,5	18,8	7,6	0,5	7,0	11,8	1,95	—	—	—
62	»	—	»	60	9,0	19,8	1,5	18,3	7,2	0,6	6,4	11,9	1,70	—	—	—
63	»	—	»	79	7,8	20,8	1,5	19,3	7,6	0,5	7,0	12,3	1,90	—	—	—
64	**Anières**	Chevrens	»	68	7,9	18,5	1,5	17,0	7,3	0,5	6,7	10,3	1,45	—	—	—
65	**Corsier**	—	»	73	8,6	21,7	1,4	20,3	9,5	0,4	9,0	11,3	2,00	2,9	—	—
66	**Collonge-Bellerive**	La Belotte	»	51	9,7	19,6	1,2	18,4	6,6	0,5	6,0	12,4	1,95	—	—	—

67	**Collonge-Bellerive**	St. Maurice	25. I. 23	0,9966	8,7	20,3	1,5	18,8	7,9	0,3	7,5	11,3	2,00	2,7	—	—
68	**Meinier**	—	13. II. 23	73	8,4	21,1	1,6	19,5	10,3	0,5	9,7	9,8	1,60	—	—	—
69	»	Esserts	»	43	9,5	17,1	1,8	15,3	6,8	0,3	6,4	8,9	1,60	2,8	—	—
70	»	Corsinge	»	77	7,9	20,6	1,6	19,0	10,8	0,3	10,4	8,6	1,60	3,6	—	—
71	**Gy**	—	»	68	8,7	20,8	1,8	19,0	10,1	0,4	9,6	9,4	1,70	3,6	—	—
72	»	—	»	59	9,8	21,8	1,6	20,2	9,8	0,5	9,2	11,0	1,90	—	—	—
73	**Jussy**	—	19. III. 23	50	9,6	19,1	1,0	18,1	8,0	0,4	7,5	10,6	1,40	—	—	—
74	»	—	»	71	8,6	21,3	1,0	20,3	9,6	0,4	9,1	11,2	1,75	—	—	—
75	»	—	»	81	7,5	20,4	0,8	19,6	11,0	0,3	10,6	9,0	1,55	3,4	—	—
76	»	—	»	45	9,9	18,7	1,0	17,7	8,8	0,3	8,4	9,3	1,40	2,9	—	—
77	»	—	»	68	8,4	19,9	1,5	18,4	10,2	0,4	9,7	8,7	1,75	—	—	—
78	»	—	»	65	8,4	19,2	1,0	18,2	7,9	0,3	7,5	10,7	1,50	—	—	—
79	»	Lullier	»	86	7,3	21,0	1,0	20,0	10,3	0,5	9,7	10,3	1,75	—	—	—
80	»	»	»	72	8,2	20,3	1,0	19,3	9,4	0,2	9,1	10,2	1,65	—	—	—
81	»	»	»	60	9,1	20,1	1,5	18,6	9,6	0,4	9,1	9,5	1,80	—	—	—
82	»	»	»	69	8,7	21,1	1,8	19,3	9,0	0,2	8,7	10,6	2,05	—	—	—
83	»	»	»	65	8,8	20,4	1,8	18,6	9,5	0,4	9,0	9,6	1,80	—	—	—
84	»	Sionnet	»	74	8,4	21,4	1,8	19,6	9,3	0,4	8,8	10,8	1,80	3,5	—	—
85	»	La Gara	»	62	8,0	17,3	1,2	16,1	6,9	0,4	6,4	9,7	1,65	3,3	—	—
86	»	Le Crêst	»	42	9,2	16,0	1,2	14,8	6,0	0,4	5,5	9,3	1,40	2,7	—	—
87	**Presinge**	Cara	2. II. 23	70	8,3	20,2	1,5	18,7	9,4	0,3	9,0	9,7	1,85	2,7	—	—
88	»	La Louvrière	»	61	8,5	18,6	1,6	17,0	9,0	0,2	8,7	8,3	1,65	—	—	—
89	**Puplinge**	—	»	55	8,5	17,1	1,5	15,6	6,7	0,5	6,1	9,5	1,65	3,8	—	—
90	**Vandœuvres**	—	31. I. 23	65	7,9	17,7	1,2	16,5	7,4	0,4	6,9	9,6	1,80	—	—	—
91	»	Miolan	»	58	8,4	17,6	1,5	16,1	7,1	0,3	6,7	9,4	1,90	3,5	—	—
92	»	Pressy	»	83	7,3	20,3	1,5	18,8	10,1	0,4	9,6	9,2	2,10	—	—	—
93	»	Chougny	»	73	8,2	20,5	1,5	19,0	9,3	0,2	9,0	10,0	1,90	—	—	—
94	»	Bessinges	»	74	8,1	20,5	1,5	19,0	8,7	0,3	8,3	10,3	2,00	—	—	—
95	**Thônex**	—	»	53	8,6	16,9	1,2	15,7	6,5	0,4	6,0	9,7	1,80	2,6	—	—
96	**Veyrier**	—	22. II. 23	65	8,7	20,1	1,5	18,6	7,7	0,5	7,1	11,5	1,95	—	—	—
97	»	—	»	75	8,3	21,3	1,6	19,7	8,3	0,2	8,0	11,7	1,90	—	—	—
98	**Troinex**	—	31. I. 23	53	8,6	16,9	1,2	15,7	6,5	0,4	6,0	9,7	1,80	3,1	—	—
99	**Plan-les-Quates**	—	8. IV. 23	41	9,1	15,5	1,0	14,5	6,3	0,6	5,5	9,0	1,50	2,4	—	—
100	»	Saconnex d'Arve	»	70	8,0	19,2	1,0	18,2	9,6	0,3	9,2	9,0	1,65	3,1	—	—
101	»	Arare	»	74	7,5	18,7	1,0	17,7	7,8	0,5	7,2	10,5	1,80	—	—	—
102	»	»	»	58	8,6	18,1	1,0	17,1	7,6	0,5	7,0	10,1	1,60	—	—	—
103	**Bardonnex**	—	6. III. 23	70	8,2	19,8	1,5	18,3	9,1	0,4	8,6	9,7	1,75	—	—	—
104	»	—	»	70	8,5	20,7	1,2	19,5	9,8	0,4	9,3	10,2	1,70	3,1	—	—
105	»	—	»	70	8,4	20,4	1,5	18,9	9,4	0,3	9,0	9,9	1,70	—	—	—
106	»	Landecy	»	79	8,2	22,0	1,2	20,8	10,3	0,2	10,0	10,8	1,85	3,3	—	—

No.	Gemeinde *Commune*	Name und Lage des Rebberges *Nom local* Rebensorte *Nature du plant*	Datum der Analyse *Date de l'analyse*	Spezifisches Gewicht *Poids spécifique*	Alkohol, Vol. % *Alcool, vol. %*	Extrakt, g p. L. *Extrait, g p. l*	Zucker, g p. L. *Sucre, g p. l*	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. *Extrait sans sucre, g p. l*	Gesamtsäure, g p. L. *Acidité totale, g p. l*	Flüchtige Säure, g p. L. *Acidité volatile, g p. l*	Nichtflüchtige Säure, g p. L. *Acidité fixe, g p. l*	Extraktrest, g p. L. *Extrait réduit, g p. l*	Asche, g p. L. *Cendres, g p. l*	Gesamt-Weinsäure, g p. L. *Acide tartrique totale g p. l*	Milchsäure, g p. L. *Acide lactique, g p. l*	Alkalinitätszahl *Chiffre d'alcalinité*
107	**Bardonnex**	Landecy	6. III. 23	0,9956	8,5	17,4	1,5	15,9	6,7	0,4	6,2	9,7	1,90	—	—	—
108	»	»	»	80	8,7	23,7	1,8	21,9	10,9	0,3	10,5	11,4	2,15	3,6	—	—
109	»	Compesières	»	73	8,3	20,9	1,5	19,4	10,1	0,3	9,7	9,7	1,85	—	—	—
110	»	Charrot	»	60	8,6	18,6	1,2	17,4	8,9	0,5	8,3	9,1	1,60	—	—	—
111	**Perly-Certoux**	Perly	24. II. 23	51	9,3	18,4	2,0	16,4	7,3	0,4	6,8	9,6	2,00	2,4	—	—
112	»	Certoux	»	58	8,8	18,7	1,5	17,2	8,4	0,3	8,0	9,2	1,50	—	—	—
113	**Onex**	—	23. II. 23	88	7,4	21,8	1,8	20,0	10,0	0,2	9,7	10,3	2,00	—	—	—
114	**Confignon**	—	2. II. 23	72	8,5	21,2	1,5	19,7	9,2	0,3	8,8	10,9	1,85	—	—	—
115	»	—	»	81	8,7	23,9	1,5	22,4	10,3	0,2	10,0	12,4	1,85	3,8	—	—
116	»	—	»	62	8,7	19,4	1,2	18,2	8,2	0,2	7,9	10,3	1,95	—	—	—
117	»	—	»	71	8,8	21,8	1,6	20,2	9,9	0,2	9,6	10,6	1,95	—	—	—
118	**Bernex**	—	24. I. 23	74	8,6	22,0	1,5	20,5	8,7	0,3	8,3	12,2	2,20	3,4	—	—
119	»	—	»	63	9,0	20,5	1,5	19,0	9,7	0,2	9,4	9,6	1,80	—	—	—
120	»	—	»	84	7,9	22,3	1,5	20,8	10,2	0,4	9,7	11,1	2,00	—	—	—
121	»	—	»	75	8,5	21,9	1,5	20,4	10,0	0,4	9,5	10,9	1,80	—	—	—
122	»	—	»	71	8,0	19,5	1,5	18,0	9,1	0,2	8,8	9,2	1,90	—	—	—
123	»	Lully	2. II. 23	57	8,7	18,2	1,5	16,7	6,6	0,5	6,0	10,7	1,70	2,7	—	—
124	»	»	»	59	9,4	20,7	1,7	19,0	8,6	0,3	8,2	10,8	1,80	—	—	—
125	»	Loëx	23. II. 23	54	8,9	18,0	1,2	16,8	6,6	0,3	6,2	10,6	2,00	2,7	—	—
126	»	Sézenove	24. I. 23	60	8,8	19,2	1,5	17,7	7,9	0,3	7,5	10,2	1,70	3,2	—	—
127	»	»	»	66	8,8	20,6	1,5	19,1	10,0	0,4	9,5	9,6	1,90	—	—	—
128	»	»	»	70	8,2	19,8	1,5	18,3	9,4	0,3	9,0	9,3	1,85	—	—	—
129	»	Vailly	»	81	8,4	23,1	1,5	21,6	9,5	0,2	9,2	12,4	2,00	—	—	—
130	**Cartigny**	—	28. II. 23	68	7,6	17,6	1,5	16,1	7,7	0,2	7,4	8,7	2,20	2,5	—	—
131	**Avully**	—	»	63	8,5	19,0	1,8	17,2	8,3	0,3	7,9	9,3	1,60	—	—	—
132	**Avusy**	—	»	62	8,0	17,3	1,0	16,3	7,8	0,2	7,5	8,8	2,10	—	—	—
133	»	Sézegnin	»	49	8,6	16,0	1,5	14,5	6,7	0,3	6,3	8,2	1,70	2,5	—	—
134	»	Athenaz	»	39	9,4	15,9	1,5	14,4	7,3	0,4	6,8	7,6	1,80	—	—	—
135	»	»	»	64	8,0	17,8	1,5	16,3	7,5	0,3	7,1	9,2	1,80	2,4	—	—
136	»	»	»	53	8,8	17,5	1,0	16,5	8,3	0,3	7,9	8,6	1,70	—	—	—

137	**Laconnex**	—	2. II. 23	0,9953	8,9	17,8	1,5	16,3	7,3	0,5	6,7	9,6	1,55	3,6	—	—
138	**Soral**	—	9. II. 23	64	8,9	20,4	1,5	18,9	8,7	0,2	8,4	10,5	1,65	3,4	—	—
139	»	—	»	73	7,8	19,4	1,2	18,2	9,4	0,2	9,1	9,1	1,50	—	—	—
140	»	—	»	54	9,3	19,2	1,8	17,4	8,2	0,2	7,9	9,5	1,55	2,8	—	—
141	»	—	»	56	9,4	19,9	1,5	18,4	9,2	0,3	8,8	9,6	1,65	—	—	—
142	**Chancy**	—	28. II. 23	50	8,2	15,0	1,5	13,5	6,0	0,4	5,5	8,0	1,60	2,6	—	—
		Minimum		0,9939	6,7	14,3	0,5	12,9	5,2	0,2	4,6	7,6	1,40	1,9	—	—
		Maximum		0,9992	10,0	24,4	3,0	22,4	11,0	0,8	10,6	15,3	2,30	3,8	—	—
		Moyenne		0,9962	8,5	19,4	1,3	18,1	8,1	0,3	7,7	10,3	1,80	2,8	—	—
				Rotweine. — *Vins rouges.*												
1	**Dardagny**	—	27. III. 23	0,9965	9,7	22,9	1,5	21,4	7,0	0,3	6,6	14,8	1,65	3,0	—	—
2	**Russin**	—	13. III. 23	1,0000	8,3	27,3	2,8	24,5	10,4	0,2	10,1	14,4	2,50	3,6	—	—
3	**Hermance**	—	25. I. 23	0,9993	8,6	26,5	1,8	24,7	11,5	0,4	11,0	13,7	2,45	4,2	—	—
4	**Jussy**	—	26. II. 23	1,0005	7,9	27,4	1,5	25,9	8,8	0,5	8,2	17,7	2,50	—	—	—
5	»	—	»	1,0006	7,5	26,4	2,5	23,9	8,2	0,5	7,6	16,3	2,70	3,4	—	—
6	»	—	»	0,9982	9,4	26,2	2,5	23,7	7,7	0,4	7,2	16,5	2,70	—	—	—
7	»	Sionnet	»	88	9,0	26,5	2,0	24,5	9,1	0,4	8,6	15,9	2,10	2,8	—	—
8	**Bardonnex**	Landecy	6. III. 23	85	7,9	22,6	1,0	21,6	7,3	0,5	6,7	14,9	2,00	—	—	—
		Maximum		0,9965	7,5	22,6	1,0	21,4	7,0	0,2	6,6	13,7	1,65	2,8	—	—
		Minimum		1,0006	9,7	27,4	2,8	25,9	11,5	0,5	11,0	17,7	2,70	4,2	—	—
		Moyenne		0,9990	8,5	25,7	1,9	23,8	8,7	0,4	8,2	15,5	2,30	3,4	—	—
				Kanton Glarus.												
				Analytiker: **Kantonales Laboratorium.**												
				Weiss-Rotweine. — *Vins rouges et blancs.*												
1	**Niederurnen**	Burgweg	29. III. 23	1,0030	5,4	25,7	0,5	25,2	10,7	0,3	10,3	14,9	2,45	2,0	—	7,2
2	»	»	»	0,9972	8,15	20,2	1,4	18,8	8,6	0,2	8,3	10,5	1,85	1,6	—	9,5
				Kanton Graubünden.												
				Analytiker: **Kantonales Laboratorium.**												
				Weisswein. — *Vin blanc.*												
1	**Ems**	Schlosshalde	20. III. 23	0,9991	8,0	24,2	0	24,2	11,6	0,6	10,9	13,3	2,28	2,9	—	7,4

No.	Gemeinde *Commune*	Name und Lage des Rebberges *Nom local* Rebensorte *Nature du plant*	Datum der Analyse *Date de l'analyse*	Spezifisches Gewicht *Poids spécifique*	Alkohol, Vol. % *Alcool, vol. %*	Extrakt, g p. L. *Extrait, g p. l*	Zucker, g p. L. *Sucre, g p. l*	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. *Extrait sans sucre, g p. l*	Gesamtsäure, g p. L. *Acidité totale, g p. l*	Flüchtige Säure, g p. L. *Acidité volatile, g p. l*	Nichtflüchtige Säure, g p. L. *Acidité fixe, g p. l*	Extraktrest, g p. L. *Extrait réduit, g p. l*	Asche, g p. L. *Cendres, g p. l*	Gesamt-Weinsäure, g p. L. *Acide tartrique total, g p. l*	Milchsäure, g p. L. *Acide lactique, g p. l*	Alkalinitätszahl *Chiffre d'alcalinité*
			Rotweine. — *Vins rouges.*													
2	**Ems**	Schlosshalde	20. III. 23	1,0012	7,7	28,3	0,4	27,9	9,6	0,6	8,9	19,0	3,23	1,7	—	9,6
3	**Chur**	Lürlibad	26. II. 23	0,9992	8,2	25,0	0,3	24,7	10,5	0,5	9,9	14,8	2,79	2,0	—	7,8
4	»	Haldenwein, gezuckert	»	94	9,5	29,3	1,1	28,2	9,8	0,5	9,2	19,0	3,09	—	—	8,6
5	»	Caluna	19. II. 23	1,0024	6,6	28,1	0,2	27,9	13,8	0,6	13,0	14,9	2,78	2,3	—	4,7
6	»	Waisenhaus	»	00	7,6	25,2	0,6	24,6	10,5	0,4	10,0	14,6	2,77	2,1	—	7,7
7	»	Lürlibad	26. II. 23	25	6,6	28,3	0,6	27,7	11,9	0,4	11,4	16,3	3,14	1,6	—	8,0
8	»	»	»	08	7,4	26,6	0	26,6	11,9	0,7	11,1	15,5	2,76	2,2	—	6,4
9	»	Halde	»	0,9997	8,1	25,9	0,1	25,8	11,8	0,2	11,5	14,3	2,44	2,4	—	8,3
10	**Trimmis**	Costams, Süssdruck	»	92	8,3	25,7	0,1	25,6	11,5	0,6	10,7	14,9	2,74	2,0	—	8,0
11	»	Costams, Abzug	»	1,0013	7,7	28,8	1,2	27,6	10,5	0,5	9,9	17,7	3,14	1,8	—	8,0
12	**Zizers**	Bildgässler, Süssdruck	29. VI. 23	0,9995	7,5	23,8	0,1	23,7	6,8	0,9	5,6	18,1	3,28	1,3	—	8,8
13	»	Ochsenweide, Abzug	»	1,0009	7,8	28,1	0,9	27,2	12,0	0,4	11,5	15,7	2,74	2,2	—	9,4
14	»	» Trockenzuckerung	29. XI. 22	03	8,7	29,3	0,4	28,9	12,1	0,3	11,7	17,2	3,04	—	—	7,7
15	**Malans**	Weingarten Zeller	11. V. 23	0,9974	8,7	22,3	0	22,3	7,8	0,7	7,0	15,3	2,86	2,1	—	11,3
16	»	Frassa-Weingarten	»	89	7,3	21,6	0	21,6	8,9	0,7	8,1	13,5	3,04	1,9	—	12,1
17	»	—	17. I. 23	99	9,2	29,5	1,0	28,5	11,6	0,4	11,1	17,4	2,90	2,1	—	7,4
18	**Maienfeld**	Weinberg Rüfe	16. V. 23	1,0014	8,6	31,4	1,3	30,1	11,7	0,4	11,2	18,9	3,21	2,3	—	8,6
19	»	Sauweide	»	0,9987	8,6	25,0	0,2	24,8	7,4	0,8	6,4	18,4	2,64	1,8	—	8,3
20	»	Brandiser	»	0,9991	9,7	29,3	0,2	29,1	10,5	0,4	10,0	19,1	2,59	2,1	—	9,4
21	»	Kessler Losenberg	29. XI. 22	1,0005	9,1	30,7	1,2	29,5	11,4	0,4	10,9	18,6	3,09	—	—	8,7
22	»	Carschlus	»	0,9997	9,5	30,0	0,8	29,2	11,1	0,4	10,6	18,6	2,98	—	—	8,5
23	»	Brandiser	»	95	9,7	30,2	0,2	30,0	10,9	0,3	10,5	19,5	2,60	—	—	9,4
24	»	Torkelwingert	»	96	10,0	31,2	0,5	30,7	11,4	0,6	10,7	20,0	3,12	—	—	6,8
25	»	—	»	1,0037	8,9	37,9	1,0	36,9	9,9	0,4	9,4	27,5	3,47	—	—	7,3
26	**Jenins**	—	19. I. 23	0,9990	8,8	26,4	0,6	25,8	10,1	0,5	9,5	16,3	2,38	2,5	—	9,5
27	»	Bündte	8. V. 23	89	8,6	25,7	0,1	25,6	11,5	0,6	10,8	14,8	2,30	2,3	—	5,2
28	»	Landsknecht	»	74	8,9	22,8	0,2	22,6	7,9	0,7	7,0	15,6	2,31	2,0	—	5,4
29	**Fläsch**	Halde	9. V. 23	95	8,6	27,4	1,0	26,4	7,2	0,5	6,5	19,9	2,86	1,7	—	9,4

30	**Fläsch**	Halde	5. V. 23	1,0013	8,1	29,8	1,2	28,6	10,0	0,5	9,4	19,2	2,93	1,9	—	9,8
31	»	»	24. XI. 22	26	6,9	29,5	1,4	28,1	9,0	0,4	8,5	19,6	—	—	—	—
32	»	»	»	07	7,1	25,4	1,3	24,1	6,6	0,6	5,9	18,2	—	—	—	—
33	»	»	»	0,9999	7,7	25,4	0,4	25,0	6,5	0,5	5,8	19,2	—	—	—	—
34	»	»	»	1,0012	7,6	28,1	1,5	26,6	9,5	0,5	8,9	17,7	—	—	—	—
35	»	»	»	09	7,3	26,4	1,6	24,8	8,1	0,6	7,3	17,5	—	—	—	—
36	»	»	»	11	7,0	26,2	1,3	24,9	9,0	0,4	8,5	16,4	—	—	—	—
37	»	»	»	0,9999	7,5	24,7	1,6	23,1	6,9	0,7	6,1	17,0	—	—	—	—
38	»	»	»	1,0007	8,2	28,6	1,4	27,2	9,9	0,6	9,1	18,1	—	—	—	—
		Maximum		1,0037	10,0	37,9	1,6	36,9	13,8	0,9	13,0	27,5	3,47	2,5	—	12,1
		Minimum		0,9974	6,6	21,6	0	21,6	6,5	0,2	5,6	13,5	2,30	1,3	—	4,7
		Mittel		1,0019	7,9	26,9	0,7	23,8	10,0	0,5	9,3	17,4	2,85	2,1	—	7,6

Canton de Neuchâtel.

Analyste: **Station d'Essais viticoles, à Auvernier.**

Weissweine. — *Vins blancs.*

1	**Vaumarcus**	Petit Clos	29. XI. 22	0,9966	9,7	23,2	0,3	22,9	9,7	0,2	9,4	13,5	2,32	3,5	—	9,0
2	»	»	»	62	10,0	23,0	0,6	22,4	10,0	0,3	9,6	12,8	2,34	3,6	—	7,9
3	»	Derrière la Croix	24. II. 23	55	10,2	21,8	0,4	21,4	10,1	0,3	9,7	11,7	1,78	3,4	—	8,1
4	**St-Aubin**	— (blanc de noir)	12. I. 23	61	11,1	26,0	1,0	25,0	12,2	0,3	11,8	13,2	1,89	3,4	—	6,6
5	»	—	19. II. 23	59	10,0	22,4	0,8	21,6	11,1	0,3	10,7	10,9	1,77	4,4	—	7,7
6	»	—	»	51	10,6	22,1	0,5	21,6	10,0	0,3	9,6	12,0	1,80	4,0	—	7,1
7	»	—	5. III. 23	66	9,6	22,8	0,6	22,2	10,3	0,4	9,8	12,4	2,06	3,1	—	6,9
8	**Gorgier**	—	9. I. 23	51	10,4	21,4	0,6	20,8	10,4	0,3	10,0	10,8	1,85	3,9	—	8,0
9	»	—	5. III. 23	74	8,9	22,6	0,5	22,1	11,5	0,3	11,1	11,0	1,72	4,1	—	8,3
10	**Bevaix**	—	12. XII. 23	76	8,4	22,1	0,6	21,5	9,6	0,3	9,2	12,3	2,05	3,6	—	9,4
11	»	—	»	77	8,7	22,8	0,5	22,3	11,3	0,4	10,7	11,6	1,88	5,3	—	10,3
12	»	Chauvigny-La Brosse	3. I. 23	63	10,4	24,4	1,8	22,6	9,8	0,3	9,3	13,3	1,82	3,9	—	8,1
13	»	Grèves du Lac-Les Vaux	9. I. 23	63	9,2	20,9	0,6	20,3	9,8	0,3	9,4	10,9	1,72	4,0	—	10,1
14	»	Abbaye	21. III. 23	58	10,3	23,0	0,5	22,5	10,0	0,6	9,3	13,2	1,94	3,1	—	7,9
15	**Cortaillod**	Chanélaz	5. XII. 22	70	9,1	22,3	0,6	21,7	10,3	0,3	9,9	11,8	1,73	4,3	—	12,0
16	»	—	24. I. 23	63	9,5	21,8	0,6	21,2	10,8	0,2	10,5	10,7	1,94	3,7	—	10,0
17	»	Bas-de-sachet	26. III. 23	94	8,4	26,2	3,8	22,4	10,1	0,3	9,6	12,8	1,86	3,0	—	9,9
18	**Boudry**	Areuse	5. XII. 22	74	9,3	24,0	0,7	23,3	10,2	0,3	9,8	13,5	2,06	3,6	—	9,1

No.	Gemeinde *Commune*	Name und Lage des Rebberges *Nom local* Rebensorte *Nature du plant*	Datum der Analyse *Date de l'analyse*	Spezifisches Gewicht *Poids spécifique*	Alkohol, Vol. % *Alcool, vol. %*	Extrakt, g p. L. *Extrait, g p. l*	Zucker, g p. L. *Sucre, g p. l*	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. *Extrait sans sucre, g p. l*	Gesamtsäure, g p. L. *Acidité totale, g p. l*	Flüchtige Säure, g p. L. *Acidité volatile, g p. l*	Nichtflüchtige Säure, g p. L. *Acidité fixe, g p. l*	Extraktrest, g p. L. *Extrait réduit, g p. l*	Asche, g p. L. *Cendres, g p. l*	Gesamt-Weinsäure, g p. L. *Acide tartrique total, g p. l*	Milchsäure, g p. L. *Acide lactique, g p. l*	Alkalinitätszahl *Chiffre d'alcalinité*
19	**Boudry**	Areuse	12. I. 23	0,9970	9,6	23,8	0,8	23,0	10,9	0,3	10,5	12,5	1,88	3,7	—	9,0
20	»	—	»	60	9,8	21,8	0,7	21,1	9,4	0,4	8,9	12,2	2,12	3,0	—	6,6
21	»	—	19. II. 23	53	10,0	20,9	0,6	20,3	9,1	0,4	8,6	11,7	1,69	2,9	—	8,9
22	»	—	8. III. 23	57	9,8	21,1	1,0	20,1	8,6	0,3	8,2	11,9	1,84	2,6	—	7,8
23	»	Merloses (blanc de noir)	6. IV. 23	61	10,9	25,2	2,7	22,5	10,2	0,6	9,4	13,1	1,69	2,7	—	3,4
24	**Colombier**	—	14. XI. 22	70	9,2	22,8	0,8	22,0	10,7	0,3	10,3	11,7	1,82	3,9	—	10,0
25	»	—	21. XI. 22	66	9,6	22,9	0,8	22,1	9,7	0,3	9,3	12,8	1,82	4,1	—	10,0
26	»	—	»	68	9,8	23,9	0,8	23,1	10,3	0,3	9,9	13,2	1,92	3,6	—	8,7
27	»	—	26. III. 23	69	9,4	23,2	1,0	22,2	10,4	0,2	10,1	12,1	1,57	3,2	—	8,9
28	**Bôle**	—	14. XI. 22	56	10,6	23,0	0,9	22,1	8,3	0,4	7,8	14,3	2,07	2,9	—	8,4
29	»	—	»	60	10,6	24,0	1,2	22,8	9,5	0,4	9,0	13,8	2,04	3,2	—	7,8
30	»	—	12. I. 23	75	9,7	25,3	1,3	24,0	11,0	0,5	10,4	13,6	1,85	4,3	—	7,7
31	**Auvernier**	—	18. XII. 22	60	10,6	24,0	1,2	22,8	9,3	0,4	8,8	14,0	2,25	3,4	—	7,6
32	»	—	»	63	10,4	24,3	1,0	23,3	9,5	0,4	9,0	14,3	2,15	3,1	—	8,6
33	»	Les Tombets (vieille vigne)	»	60	10,3	23,3	1,8	21,5	9,2	0,4	8,7	12,8	1,73	3,2	—	9,5
34	»	—	29. I. 23	69	9,9	24,5	1,6	22,9	9,3	0,4	8,8	14,1	1,85	3,2	—	8,6
35	»	—	»	59	10,4	23,5	1,7	21,8	9,7	0,3	9,3	12,5	1,93	2,9	—	7,5
36	»	Auvernier + Colombier	10. II. 23	65	9,7	22,7	1,0	21,7	8,4	0,3	8,0	13,7	2,08	3,0	—	8,6
37	»	Clos-dessous + Fleurette	»	59	10,4	23,7	1,5	22,2	8,8	0,4	8,3	13,9	2,02	2,4	—	7,9
38	»	»	14. II. 23	53	11,1	23,8	1,1	22,7	8,8	0,4	8,3	14,4	2,14	2,1	—	6,8
39	»	Serran et Sahu	24. II. 23	49	11,5	23,8	1,1	22,7	9,0	0,3	8,6	14,1	2,00	2,5	—	6,1
40	»	Rochette et Echange	»	57	11,1	25,0	2,3	22,7	9,0	0,3	8,6	14,1	1,86	2,5	—	7,5
41	»	—	»	36	11,0	19,4	0,4	19,0	6,1	0,2	5,8	13,2	2,02	2,9	—	6,6
42	**Cormondrèche**	—	3. I. 23	64	10,4	24,7	2,3	22,4	9-3	0,5	8,7	13,7	1,80	3,0	—	9,6
43	**Peseux**	—	25. XI. 22	63	10,0	23,3	0,8	22,5	8,3	0,3	7,9	14,6	2,23	4,5	—	8,8
44	»	—	»	62	10,2	23,3	0,7	22,6	9,0	0,3	8,6	14,0	2,08	3,8	—	9,0
45	**Neuchâtel**	Beauregard	3. I. 23	70	9,8	24,5	0,7	23,8	8,6	0,5	8,0	15,8	2,42	2,2	—	6,9
46	»	—	»	66	9,2	21,7	0,7	21,0	9,2	0,2	8,9	12,1	2,14	3,4	—	7,4
47	**La Coudre**	—	16. III. 23	35	10,4	17,8	0,6	17,2	5,4	0,2	5,1	12,1	1,86	2,7	—	7,7
48	»	—	»	37	11,5	21,1	1,4	19,7	7,9	0,3	7,5	12,2	1,73	2,5	—	6,4

49	**La Coudre**	Les Marquises (vieille vigne)	21. III. 23	0,9941	11,1	21,0	0,9	20,1	8,4	0,6	7,7	12,4	1,85	3,0	—	5,9
50	**Hauterive**	Champréveyres	20. XII. 22	48	10,6	21,3	0,6	20,7	8,6	0,3	8,2	12,5	2,12	3,0	—	7,1
51	»	»	»	48	10,6	21,3	0,6	20,7	8,5	0,2	8,2	12,5	2,24	2,9	—	6,7
52	»	» (vieille vigne)	21. III. 23	48	10,4	20,9	0,7	20,2	9,0	0,4	8,5	11,7	1,69	3,0	—	8,8
53	**St-Blaise**	Goutte d'Or	7. II. 23	69	8,8	21,3	1,1	20,2	9,0	0,4	8,5	11,7	1,81	2,9	—	8,4
54	**Cornaux**	—	1. II. 23	60	8,5	18,2	0,4	17,8	7,4	0,4	6,9	10,9	1,64	3,7	—	7,0
55	»	—	»	61	8,0	17,3	0,3	17,0	6,9	0,4	6,4	10,6	1,82	3,8	—	8,9
56	**Cressier**	—	»	57	10,4	22,7	0,3	22,4	6,8	0,2	6,5	15,9	1,66	3,5	—	9,8
57	»	—	7. II. 23	55	8,6	17,4	traces	17,4	6,5	0,6	5,8	11,6	1,79	2,9	—	4,1
58	»	—	»	43	10,1	18,7	0,1	18,6	8,4	0,5	7,8	10,8	1,54	3,0	—	6,2
59	»	—	»	66	8,7	20,4	0,2	20,2	8,0	0,4	7,5	12,7	2,03	3,1	—	5,6
60	**Le Landeron**	—	26. III. 23	64	8,9	20,3	0,5	19,8	9,9	0,4	9,4	10,4	1,75	3,2	—	7,5
		Moyenne		0,9960	9,9	22,3	0,9	21,5	9,3	0,4	8,8	12,5	1,91	3,3	—	8,0
		Maximum		0,9994	11,5	26,2	3,8	25,0	12,2	0,6	11,8	15,9	2,42	5,3	—	12,0
		Minimum		0,9935	8,0	13,3	0,1	17,0	5,4	0,2	5,1	10,4	1,54	2,1	—	3,4

Rotweine. — *Vins rouges.*

1	**Vaumarcus**	Petit Clos	29. XI. 22	0,9994	11,0	33,5	1,3	32,2	9,9	0,4	9,4	22,8	3,40	1,8	—	8,8
2	**St-Aubin**	—	5. III. 23	70	12,0	30,5	1,4	29,1	9,5	0,6	8,7	20,4	2,85	1,9	—	4,4
3	**Gorgier**	—	12. XII 22	76	11,0	29,0	1,2	27,8	11,2	0,3	10,8	17,0	2,28	2,5	—	8,0
4	**Boudry**	—	12. I. 23	84	11,5	32,4	1,6	30,8	10,5	0,4	10,0	20,8	2,62	2,1	—	8,2
5	»	—	8. III. 23	60	11,0	25,4	0,5	24,9	7,4	0,3	7,0	17,9	2,28	1,5	—	7,9
6	»	— (œil de perdrix)	16. III. 23	51	11,2	23,9	1,1	22,8	9,4	0,5	8,8	14,0	1,69	2,4	—	8,6
7	»	Merloses	6. IV. 23	55	11,7	25,9	1,2	23,7	10,6	0,5	10,0	13,7	1,83	1,9	—	8,6
8	**Cortaillod**	—	24. I. 23	70	10,9	27,4	1,1	26,3	9,6	0,3	9,2	17,1	2,52	2,6	—	10,4
9	»	—	21. III. 23	64	11,5	27,7	1,3	26,4	9,0	0,4	8,5	17,9	2,69	2,1	—	8,6
10	**Auvernier**	Perrière	14. II. 23	78	10,9	29,3	1,2	28,1	6,2	0,3	5,8	22,3	3,53	0,8	—	9,0
11	**Peseux**	—	12. XII. 22	64	11,5	27,5	1,0	26,5	6,5	0,5	5,9	20,6	2,84	2,0	—	7,8
12	**Neuchâtel**	Les Saars	14. II. 23	93	11,0	33,3	1,7	31,6	9,6	0,3	9,2	22,4	3,73	1,5	—	8,9
13	**Hauterive**	Champréveyres	20. XII. 22	1,0002	12,7	40,2	2,1	38,1	10,6	0,5	9,9	28,2	3,82	1,4	—	7,0
14	**Cornaux**	—	1. II. 23	0,9969	10,9	26,8	1,0	25,8	11,0	0,3	9,6	16,2	2,38	1,9	—	9,9
15	**Le Landeron**	—	26. III. 23	80	11,0	29,8	1,2	28,6	10,5	0,4	10,0	18,6	2,35	2,1	—	6,4
		Moyenne		0,9974	11,3	29,5	1,2	28,2	9,4	0,4	8,8	19,3	2,72	1,9	—	8,2
		Maximum		1,0002	12,7	40,2	2,1	38,1	11,2	0,6	10,8	28,2	3,82	2,6	—	10,4
		Minimum		0,9951	10,9	23,9	0,5	22,8	6,2	0,3	7,0	13,7	1,69	0,8	—	4,4

No.	Gemeinde *Commune*	Name und Lage des Rebberges *Nom local* Rebensorte *Nature du plant*	Datum der Analyse *Date de l'analyse*	Spezifisches Gewicht *Poids spécifique*	Alkohol, Vol. % *Alcool, vol. %*	Extrakt, g p. L. *Extrait, g p. l*	Zucker, g p. L. *Sucre, g p. l*	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. *Extrait sans sucre, g p. l*	Gesamtsäure, g p. L. *Acidité totale, g p. L.*	Flüchtige Säure, g p. L. *Acidité volatile, g p. l*	Nichtflüchtige Säure, g p. L. *Acidité fixe, g p. l*	Extraktrest, g p. L. *Extrait réduit g p l*	Asche, g p. L. *Cendres, g p. l*	Gesamt-Weinsäure, g p. L. *Acide tartrique total, g p. l*	Milchsäure, g p. L. *Acide lactique, g p. l*	Alkalinitätszahl *Chiffre d'alcalinité*
				Kanton Schaffhausen.												
				Analytiker: **Kantonales Laboratorium.**												
				Weissweine. — *Vins blancs.*												
1	**Siblingen**	Galenberg	Mai	1,0003	5,05	18,0	1,2	16,8	8,2	0,65	7,4	9,4	1,96	2,6	6,2	10,7
2	**Oberhallau**	—	»	10	5,1	19,9	1,0	18,9	9,4	0,56	8,7	10,2	2,06	4,0	6,3	12,1
3	**Osterfingen**	—	Februar	05	6,0	21,6	0,9	20,7	11,4	0,36	11,04	9,66	2,06	—	—	8,4
4	**Gächlingen**	—	März	0,9999	6,25	20,9	1,5	19,4	11,1	0,32	10,78	8,6	1,78	—	—	10,5
		Minimum		0,9999	5,05	18,0	0,9	16,8	8,2	0,32	7,4	8,6	1,78	2,6	6,2	8,4
		Maximum		1,0010	6,25	21,6	1,5	20,7	11,4	0,65	11,04	10,2	2,06	4,0	6,3	12,1
		Mittel		1,0004	5,5	20,1	1,1	18,9	10,0	0,47	9,5	9,5	1,96	3,3	6,15	10,4
				Rotweine. — *Vins rouges.*												
1	**Stein**	—	April	0,9981	8,2	22,6	1,3	21,3	7,9	0,56	7,2	14,1	2,54	2,1	3,3	6,1
2	**Osterfingen**	Vorderberg	»	92	7,8	24,0	1,3	22,7	8,5	0,40	8,0	14,7	2,46	2,0	3,4	9,2
3	**Rüdlingen**	Katzensteig	»	1,0023	6,55	27,6	1,5	26,1	12,2	0,24	11,9	14,2	2,65	2,2	0,8	9,7
4	**Schaffhausen**	Herrenberg	»	0,9984	7,7	21,8	1,4	20,4	6,0	0,48	5,4	15,0	2,86	1,5	5,6	10,3
5	**Oberhallau**	Lugmer, Oberhallauerberg	»	96	6,6	21,2	1,1	20,1	7,1	0,44	6,6	13,5	2,32	2,4	5,4	9,6
6	**Unterhallau**	—	Januar	93	7,4	23,0	1,7	21,3	8,2	0,64	7,4	13,9	2,50	—	—	3,2
7	»	—	»	1,0008	6,8	24,5	1,5	23,0	10,3	0,34	9,9	13,1	2,38	2,4	0,9	10,7
8	**Schaffhausen**	Rheinhalde	Februar	0,9991	7,35	22,3	1,4	20,9	6,7	0,32	6,4	14,5	3,06	—	—	8,3
9	**Unterhallau**	Unter-Lahmen	Ende Mai	1,0004	7,3	25,2	1,5	23,7	10,3	0,36	9,8	13,9	2,39	—	—	10,4
10	»	Schellenweg	»	1,0014	6,2	24,2	1,2	23,0	9,4	0,53	8,7	14,3	2,50	—	—	11,0
		Minimum		0,9981	6,2	21,2	1,1	20,1	6,0	0,24	5,4	13,1	2,32	1,5	0,8	3,2
		Maximum		1,0023	8,2	27,6	1,7	26,1	12,2	0,64	11,9	15,0	3,06	2,4	5,6	11,0
		Mittel		0,9998	7,2	23,6	1,4	22,3	8,7	0,43	7,8	14,0	2,57	2,1	3,2	8,4

Kanton St. Gallen.

Analytiker: **Kantonales Laboratorium.**

Weissweine. — *Vins blancs.*

1	**Balgach**	Verschiedene Lagen	6. III. 23	1,0002	6,2	21,6	1,2	20,4	10,2	0,3	9,8	10,6	2,07	1,7	0,6	10,9
2	**Rebstein**	Halden	24. I. 23	14	5,7	22,8	1,2	21,6	10,4	0,3	10,0	11,5	2,22	2,0	1,2	9,4
3	»	»	»	0,9961	9,7	22,1	1,3	20,8	11,1	0,2	10,9	9,8	1,87	2,0	1,0	10,3
4	**Marbach**	Einstich	22. I. 23	69	8,0	19,2	0,7	18,5	10,1	0,4	9,5	8,9	1,91	1,6	0,9	11,4
5	**Altstätten**	Forst	16. I. 23	94	7,4	23,3	1,2	22,1	11,4	0,3	11,1	11,0	1,88	2,7	0,5	11,5
6	**Jona**	Fuchsenberg, Riesling	22. II. 23	67	9,3	22,6	1,2	21,4	9,8	0,4	9,2	12,1	1,82	2,5	0,4	7,0
7	»	Fuchsenberg, Schenkler	»	74	8,0	20,4	1,0	19,4	10,5	0,4	10,1	9,2	1,63	3,1	0,6	9,7
		Minimum		0,9961	5,7	19,2	0,7	18,5	9,8	0,2	9,2	9,2	1,63	1,6	0,4	7,0
		Maximum		1,0014	9,7	23,3	1,3	22,1	11,4	0,4	11,1	12,1	2,22	3,1	1,2	11,5
		Durchschnittszahl		0,9997	7,8	21,7	1,1	20,6	10,7	0,3	10,4	10,2	1,91	2,1	0,7	10,1

Rotweine. — *Vins rouges.*

1	**Thal**	Buchberg, veredelte Amerikaner	23. IV. 23	0,9995	8,1	25,7	1,1	24,6	9,8	0,3	9,4	15,1	2,70	1,4	0,3	8,3
2	**Au**	Monstein	18. IV. 23	51	9,7	19,7	0,8	18,9	5,2	0,5	4,5	14,3	2,05	1,0	1,6	10,9
3	**Berneck**	Rosenberg	12. III. 23	77	8,3	22,1	1,1	21,0	6,0	0,4	5,5	15,5	2,59	1,4	1,8	9,4
4	**Balgach**	—	»	90	8,5	25,7	1,3	24,4	8,1	0,4	7,6	16,7	2,70	1,2	1,0	8,6
5	»	—	6. III. 23	49	10,0	19,9	0,8	19,1	5,8	0,5	5,2	13,8	2,27	1,3	1,5	9,6
6	»	Schloss Grünenstein	»	57	9,5	20,6	1,1	19,5	5,6	0,4	5,0	14,4	2,27	1,5	1,5	10,1
7	»	Verschiedene Lagen	»	89	8,7	25,9	1,3	24,6	8,4	0,4	7,8	16,7	2,64	1,2	0,8	9,2
8	**Rebstein**	Engel	24. I. 23	55	10,4	22,3	1,0	21,3	7,7	0,5	7,0	14,2	2,44	1,2	1,8	9,5
9	»	Hubhalde	»	98	7,6	25,0	1,2	23,8	8,8	0,2	8,5	15,3	2,60	2,2	1,4	9,7
10	**Marbach**	Schloss Weinstein	22. I. 23	81	8,7	24,0	1,2	22,8	8,8	0,7	7,9	14,9	2,27	1,0	0,5	8,3
11	»	Rosenberg	»	69	9,6	23,8	1,1	22,7	8,3	0,5	7,6	15,1	2,38	1,5	0,5	9,7
12	**Altstätten**	Forst	16. I. 23	86	8,6	25,0	1,4	23,6	8,1	0,4	7,5	16,1	2,73	1,0	0,5	9,3
13	»	Rebhalden	»	95	7,4	23,5	1,1	22,4	10,0	0,3	9,6	12,7	2,57	2,1	0,7	11,0
14	**Sevelen**	Bacastiel	19. II. 23	1,0009	8,1	29,0	1,3	27,7	10,8	0,2	10,5	17,2	3,03	1,4	0,2	9,3
15	**Wartau**	Fontnas	»	1,0011	7,7	28,3	1,5	26,8	11,7	0,2	11,5	15,2	2,72	2,0	0,3	10,2
16	**Sargans**	Sandgrube	3. IV. 23	0,9975	8,5	22,1	0,8	21,3	7,0	0,7	6,1	15,2	2,19	1,4	1,4	7,8
17	»	Ratell	»	1,0002	7,8	26,4	1,3	25,1	9,0	0,3	8,6	16,5	2,34	1,7	0,5	9,7
18	»	Bühl	»	0,9979	9,7	26,4	1,2	25,2	5,3	0,5	4,7	20,5	2,48	1,2	2,3	10,1
19	**Mels**	Nidberg	3. III. 23	1,0004	7,1	24,7	1,2	23,5	10,9	0,2	10,7	12,8	2,34	2,1	0,6	10,5
20	»	Halden	»	07	7,3	25,9	1,2	24,7	10,2	0,1	10,1	14,6	2,54	1,6	0,3	9,8
21	»	Langenstrich	»	18	6,6	26,6	1,1	25,5	11,9	0,2	11,7	13,8	2,36	2,1	0,5	10,0
22	»	Kürsch	»	23	6,3	27,1	1,4	25,7	12,6	0,2	12,4	13,3	2,62	2,0	0,3	10,0

No.	Gemeinde *Commune*	Name und Lage des Rebberges *Nom local* Rebensorte *Nature du plant*	Datum der Analyse *Date de l'analyse*	Spezifisches Gewicht *Poids spécifique*	Alkohol, Vol. % *Alcool, vol. %*	Extrakt, g p. L. *Extrait, g p. l*	Zucker, g p. L. *Sucre, g p. l*	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. *Extrait sans sucre, g p. l*	Gesamtsäure, g p. L. *Acidité totale, g p. l*	Flüchtige Säure, g p. L. *Acidité volatile, g p. l*	Nichtflüchtige Säure, g p. L. *Acidité fixe, g p. l*	Extraktrest, g p. L. *Extrait réduit, g p. l*	Asche, g p. L. *Cendres, g p. l*	Gesamt-Weinsäure, g p. L. *Acide tartrique total, g p. l*	Milchsäure, g p. L. *Acide lactique, g p. l*	Alkalinitätszahl *Chiffre d'alcalinité*
23	**Quarten**	Quinten, $^2/_3$ rot, $^1/_3$ weiss	27. IV. 23	0,9986	8,7	25,2	1,2	24,0	8,2	0,2	8,0	16,0	2,48	0,8	0,5	8,2
24	**Jona**	Fuchsenberg, Klevner	22. II. 23	1,0001	7,6	25,7	1,4	24,3	9,6	0,2	9,4	14,9	2,53	1,6	0,6	9,4
		Minimum		0,9949	6,3	19,7	0,8	18,9	5,2	0,1	4,5	12,7	2,05	0,8	0,2	7,8
		Maximum		1,0023	10,4	29,0	1,5	27,7	12,6	0,7	12,4	20,5	3,03	2,2	2,3	11,0
		Durchschnittszahl		0,9987	8,3	24,6	1,1	23,5	8,6	0,3	8,3	15,2	2,49	1,5	0,9	9,5
		Cantone del Ticino. Analyste: **Laboratorio cantonale.**														
		Weissweine. — *Vini bianchi.*														
1	**Bellinzona**	Vino nostrano	23. IX. 22	0,9943	9,3	16,6	1,8	—	8,9	2,6	5,7	—	1,58	3,3	—	10,1
2	**Calprino**	»	23. XII. 22	61	8,8	19,4	0,7	—	6,0	0,7	5,1	—	2,07	2,2	—	10,9
3	»	»	»	42	10,4	19,4	0,6	—	7,5	0,7	6,7	—	1,59	4,5	—	12,8
4	**Daro**	»	13. II. 23	70	6,4	14,4	0,8	—	7,1	0,3	6,7	—	1,47	3,7	—	10,4
5	**Arzo**	»	28. IV. 23	58	8,6	18,2	0,8	—	7,1	0,4	6,5	—	1,86	4,0	—	7,6
6	**Lamone**	»	8. V. 23	25	11,0	17,0	0,7	—	7,4	0,4	6,9	—	1,95	2,8	—	8,9
7	**Vacallo**	»	»	26	9,6	14,8	0,9	—	6,1	0,5	5,5	—	1,61	3,5	—	8,0
		Minimo		0,9925	6,4	14,4	0,6	—	6,0	0,3	5,1	—	1,47	2,2	—	7,6
		Medio		0,9950	10,0	17,9	0,9	—	7,0	0,8	6,0	—	1,73	3,4	—	10,1
		Massimo		0,9970	11,0	19,4	1,8	—	8,9	2,6	6,9	—	2,07	4,5	—	12,8
		Rotweine. — *Vini rossi.*														
1	**Bellinzona**	Vino nostrano	23. VIII. 22	0,9964	9,5	22,1	0,6	—	6,9	1,3	5,3	—	2,66	2,3	—	8,7
2	»	»	»	70	9,5	23,5	0,6	—	6,6	0,4	6,1	—	2,70	2,55	—	7,9
3	»	»	»	67	9,3	22,3	0,4	—	6,8	0,4	6,1	—	1,99	2,7	—	9,1
4	**Daro**	»	23. IX. 22	52	10,4	21,8	0,5	—	6,75	0,7	5,85	—	1,97	2,7	—	9,6
5	»	»	»	52	9,9	20,4	0,5	—	6,2	0,9	5,1	—	2,04	1,8	—	7,8

6	**Gordola**	Vino nostrano	24. X. 22	0,9972	9,2	23,3	0,8	—	7,2	0,4	6,7	—	3,25	3,6	—	11,4
7	»	»	»	80	8,9	24,2	0,8	—	7,5	0,7	6,7	—	3,08	3,7	—	11,0
8	»	»	»	80	8,8	24,0	0,8	—	8,4	0,3	8,0	—	3,04	3,8	—	11,1
9	»	»	»	83	8,5	23,8	0,9	—	8,1	0,4	7,6	—	2,87	3,75	—	12,2
10	**Cast. S. Pietro e Morbio**	»	27. X. 22	89	8,5	25,4	0,9	—	8,0	0,4	7,5	—	2,56	4,7	—	10,6
11	**Calprino**	»	23. XII. 22	70	9,9	24,7	0,9	—	6,9	0,6	6,1	—	2,10	4,3	—	11,0
12	**Bellinzona**	»	11. I. 23	77	8,7	29,0	0,8	—	6,6	0,65	5,7	—	2,31	2,4	—	7,6
13	**Daro**	»	13. III. 23	61	8,6	19,0	0,8	—	7,1	0,5	6,4	—	2,55	2,6	—	8,9
14	**Reazzino**	»	25. IV. 23	64	9,3	21,4	1,0	—	6,15	0,3	5,8	—	2,40	2,0	—	11,0
15	**Ruvigliana**	»	»	78	10,0	26,2	1,0	—	10,1	0,5	9,5	—	2,04	2,9	—	9,8
16	**Vacallo**	»	»	88	9,6	20,1	2,0	—	8,6	0,6	7,9	—	2,12	3,6	—	9,1
17	»	»	»	82	9,4	26,2	1,0	—	9,75	0,4	9,2	—	1,59	4,4	—	10,0
18	**Mezzana**	»	28. IV. 23	68	9,8	24,0	0,9	—	8,5	0,35	8,0	—	2,01	3,7	—	9,0
19	**Lugano (Soragno)**	»	»	67	10,4	25,4	0,8	—	9,6	0,35	9,8	—	2,08	2,7	—	9,0
20	**Rancate**	»	»	77	9,3	24,5	1,0	—	9,45	0,35	9,0	—	1,81	3,4	—	11,0
21	**Gordola**	»	»	61	8,9	19,9	0,8	—	6,6	0,6	5,8	—	2,69	2,1	—	10,6
22	**Mezzana**	»	»	90	8,2	24,7	0,8	—	10,0	0,4	9,45	—	1,98	4,3	—	9,1
23	**Ligornetto**	»	8. V. 23	80	7,8	21,1	0,9	—	10,0	1,0	8,8	—	1,87	3,7	—	11,5
24	**Riva S. Vitale**	»	»	82	7,9	21,4	0,8	—	9,0	0,7	8,1	—	2,00	3,5	—	11,0
25	**Lugano (Lamone)**	»	»	84	8,6	24,5	1,0	—	10,7	0,7	9,8	—	2,58	2,0	—	8,0
26	**Camorino**	»	»	58	10,0	22,1	0,9	—	6,75	0,7	5,85	—	2,53	1,4	—	8,5
27	**Monte Carasso**	»	15. V. 23	64	9,2	21,4	0,8	—	6,6	0,6	5,9	—	—	2,5	—	—
28	» »	»	»	62	9,6	22,1	0,9	—	6,0	0,6	5,3	—	—	2,1	—	—
29	**Morbio Inferio**	»	20. VI. 23	68	8,8	31,1	0,7	—	7,5	0,3	7,1	—	1,68	3,9	—	11,5
30	**Daro**	»	»	70	8,0	19,4	0,6	—	6,6	0,8	5,6	—	2,44	2,1	—	9,5
31	**Vacallo**	»	»	74	7,6	19,2	0,6	—	6,4	0,6	5,6	—	2,88	3,2	—	7,4
32	**Rancate**	»	»	77	7,2	18,7	0,5	—	6,6	0,9	5,55	—	2,66	2,4	—	8,7
33	**Soragno**	»	»	71	9,4	23,5	0,9	—	7,2	0,5	6,5	—	2,60	2,6	—	7,7
34	**Giubiasco**	»	26. VI. 23	63	9,4	21,6	0,6	—	7,2	0,7	6,3	—	2,40	1,8	—	7,5
35	**Vacallo**	»	»	80	8,4	22,8	0,8	—	7,9	0,5	7,3	—	1,82	3,7	—	10,9
36	**Arzo**	»	»	96	7,5	24,0	0,6	—	9,2	0,6	8,5	—	1,98	3,1	—	7,5
37	**Viganello**	»	»	54	9,3	19,2	0,8	—	7,3	0,7	6,4	—	1,79	2,6	—	11,2
38	**Gordola**	»	»	72	8,7	21,8	0,7	—	6,75	0,6	6,0	—	2,64	2,1	—	9,0
39	»	»	»	67	8,3	19,4	0,5	—	6,4	0,5	5,8	—	2,42	2,0	—	8,8
40	**Reazzino**	»	28. VI. 23	52	9,2	18,5	0,6	—	6,2	0,7	5,3	—	2,76	1,8	—	8,8
41	**Vacallo**	»	»	82	7,2	19,9	0,5	—	6,75	0,6	6,0	—	2,46	2,7	—	7,8
42	**Gordola**	»	1. VIII. 23	55	9,4	19,7	0,8	—	5,9	0,9	4,7	—	2,70	2,2	—	9,0
43	**Sorengo**	Vino americano	11. XII. 22	1,0010	6,3	23,8	1,2	—	9,3	0,5	8,7	—	—	6,3	—	—
44	**Rivera**	» (con zucchero)	19. XII. 22	1,0001	7,8	26,4	1,8	—	10,3	0,26	10,0	—	2,04	4,7	—	12,4
45	**Muzzano**	»	15. I. 23	0,9991	8,6	25,9	1,8	—	9,15	0,4	8,6	—	2,72	5,7	—	7,7

No.	Gemeinde *Commune*	Name und Lage des Rebberges *Nom local* Rebensorte *Nature du plant*	Datum der Analyse *Date de l'analyse*	Spezifisches Gewicht *Poids spécifique*	Alkohol, Vol. % *Alcool, vol. %*	Extrakt, g p. L. *Extrait, g p. l*	Zucker, g p. L. *Sucre, g p. l*	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. *Extrait sans sucre, g p. l*	Gesamtsäure, g p. L. *Acidité totale, g p. l*	Flüchtige Säuren, g p. L. *Acidité volatile, g p. l*	Nichtflüchtige Säure, g p. L. *Acide fixe, g p. l*	Extraktrest, g p. L. *Extrait réduit, g p. l*	Asche, g. p. L. *Cendres, g p. l*	Gesamt-Weinsäure, g p. L. *Acide tartrique total, g p. l.*	Milchsäure, g p. L. *Acide lactique, g p. l*	Alkalinitätszahl *Chiffre d'alcalinité*
46	**Biogno Luganese**	Vino americano	16. I. 23	0,9976	10,3	27,4	2,2	—	12,0	0,4	11,4	—	2,24	4,4	—	12,0
47	**Balerna**	»	15. II. 23	1,0004	6,4	27,6	1,1	—	9,2	0,4	8,8	—	2,35	4,7	—	11,3
48	**Montagnola**	»	3. III. 23	0,9994	8,7	27,1	1,0	—	10,3	0,5	9,7	—	1,61	5,7	—	15,0
49	**Solduno**	»	15. III. 23	85	6,3	19,8	0,7	—	9,5	1,0	8,2	—	1,96	5,0	—	12,3
50	**Vira Gambarogno**	»	22. III. 23	80	7,9	21,4	1,2	—	8,2	0,7	7,3	—	—	—	—	—
51	**Chiasso**	»	23. V. 23	1,0006	5,6	20,4	0,7	—	9,0	0,5	8,4	—	1,95	4,8	—	11,0
		Minimo		0,9952	5,6	18,5	0,5	—	5,9	0,26	4,7	—	1,59	1,4	—	7,4
		Medio		0,9978	8,5	23,8	0,9	—	6,2	0,7	7,3	—	2,25	3,3	—	9,8
		Massimo		1,0010	10,4	31,1	2,2	—	12,0	1,3	11,4	—	3,25	6,3	—	15,0
		Kanton Thurgau.														
		Analytiker: **Kantonales Laboratorium.**														
		Weissweine. — *Vins blancs.*														
1	**Uesslingen**	Hell, Siegli und Gagleten	1. V.	1,0041	4,4	25,2	1,1	24,1	15,0	0,4	14,5	9,6	2,19	4,90	—	10,8
2	**Steckborn**	Obere Lage, Obermühle	2. V.	32	4,7	24,0	1,1	22,9	13,9	0,3	13,5	9,4	2,13	3,84	—	9,5
3	**Neunforn**	Nieder-Neunforn, Landvogt	7. V.	30	5,0	24,5	1,1	23,4	13,9	0,3	13,6	9,8	1,98	3,70	—	9,3
4	**Salenstein**	Hinterberg und Halden	19. V.	09	5,7	21,6	0,8	20,8	11,6	0,2	11,3	9,5	2,17	3,72	—	11,0
		Mittel		1,0028	5,0	23,8	1,0	22,8	13,6	0,3	13,2	9,6	2,12	4,04	—	10,2
		Maximum		1,0041	5,7	25,2	1,1	24,1	15,0	0,4	14,5	9,8	2,19	4,90	—	11,0
		Minimum		1,0009	4,4	21,6	0,8	20,8	11,6	0,2	11,3	9,4	1,98	3,70	—	9,3
		Rotweine. — *Vins rouges.*														
1	**Weinfelden**	Schlossberg	30. IV.	1,0018	5,7	23,8	0,9	22,9	11,5	0,4	11,0	11,9	2,43	3,45	—	8,5
2	**Uesslingen**	Hell, Siegli und Gagleten	1. V.	08	6,1	22,6	1,2	21,4	9,7	0,5	9,1	12,3	2,54	2,70	—	9,8
3	**Steckborn**	Mittlere Lage	2. V.	01	7,1	24,0	1,3	22,7	10,6	0,3	10,2	12,5	2,34	2,46	—	9,4

4	**Neunforn**	Nieder-Neunforn, Landvogt	7. V.	1,0001	7,2	24,2	1,1	23,1	11,2	0,4	10,7	12,4	2,22	3,00	—	8,6
5	**Hüttwilen**	—	18. V.	0,9984	7,6	21,4	1,1	20,3	9,0	0,5	8,3	12,0	2,19	2,64	—	11,5
6	**Salenstein**	Arenenberg	19. V.	1,0008	6,8	24,7	1,5	23,2	11,2	0,5	10,6	12,6	2,48	2,25	—	10,8
		Mittel		1,0003	6,8	23,5	1,2	22,3	10,5	0,4	9,9	12,3	2,37	2,75	—	9,8
		Maximum		1,0018	7,6	24,7	1,5	23,2	11,5	0,5	11,0	12,6	2,54	3,45	—	11,5
		Minimum		0,9984	5,7	21,4	0,9	20,3	9,0	0,3	8,3	11,9	2,19	2,25	—	8,5

NB. Bei allen Proben handelt es sich um süss abgepresste Weine.

Canton du Valais.

Analyste: **Laboratoire cantonal.**

Weissweine. — *Vins blancs.*

1	**Salquenen**	Fendant-Larsche	28. III.	0,9919	11,5	16,8	1,1	15,7	4,9	0,3	4,5	11,2	1,46	1,6	—	—
2	**Sierre**	Fendant-Ravyre	»	32	12,0	21,1	1,4	19,7	5,7	0,3	5,3	14,4	1,58	1,7	—	—
3	»	Fendant-Goubing	»	29	11,2	18,5	1,5	17,0	5,0	0,3	4,6	12,4	1,62	1,5	—	—
4	»	Fendant-Sierre	»	31	10,3	16,8	1,2	15,6	5,7	0,3	5,3	10,3	1,34	2,2	—	—
5	»	Fendant-Le Moulin	»	56	9,4	19,9	1,4	18,5	7,6	0,4	7,1	11,4	1,32	2,6	—	—
6	»	Fendant-Ravyre	»	10	12,6	17,5	1,3	16,2	4,2	0,2	3,9	12,3	1,68	1,1	—	—
7	»	Fendant-Planzette	30. III.	31	10,7	17,5	1,4	16,1	6,7	0,4	6,2	9,9	1,62	2,2	—	—
8	»	Fendant-La plaine	»	44	10,3	19,4	1,4	18,0	5,9	0,3	5,5	12,5	1,68	2,3	—	—
9	»	Fendant-Vieux Sierre	»	42	11,8	23,0	1,5	21,5	7,2	0,3	6,8	14,7	1,80	1,5	—	—
10	»	Rhin-Tschiètroz	»	57	10,7	23,8	2,9	20,9	6,8	0,2	6,5	14,4	2,12	1,3	—	—
11	»	Rèze-La Côte	»	71	8,7	21,6	1,3	20,3	7,2	0,3	6,8	13,5	1,54	2,6	—	—
12	»	Rèze-Corin	»	66	9,0	21,1	1,3	19,8	9,6	0,3	9,2	10,6	1,54	3,2	—	—
13	»	Rèze	»	71	9,0	22,3	1,4	20,9	9,8	0,5	9,2	11,7	1,40	3,2	—	—
14	»	Muscat	»	54	10,5	22,6	1,4	21,2	7,5	0,4	7,0	14,2	1,54	1,9	—	—
15	»	Malvoisie-Devin	»	27	13,6	24,2	1,6	22,6	7,2	0,4	6,7	15,9	1,90	0,9	—	—
16	**Venthône**	Fendant-Corles	23. IV.	46	9,1	16,8	1,3	15,5	5,6	0,3	5,2	10,3	1,64	1,9	—	—
17	»	Muscat-Corles	»	79	8,0	21,4	1,2	20,2	8,3	0,2	8,0	12,2	1,80	1,8	—	—
18	**Miège**	Fendant-Veyras	»	63	9,1	20,6	1,4	19,2	9,7	0,3	9,3	9,9	1,50	2,9	—	—
19	»	Malvoisie	»	49	11,8	24,7	2,4	22,3	9,1	0,3	8,7	12,6	1,64	2,0	—	—
20	**Granges**	Fendant	»	55	9,7	20,4	1,5	18,9	6,7	0,3	6,3	12,6	1,76	2,3	—	—
21	»	Rèze	»	53	10,0	20,9	1,4	19,5	8,7	0,4	8,2	11,3	1,64	2,4	—	—
22	**Randogne**	Rèze-Dardona	»	64	9,2	21,4	1,6	19,8	7,7	0,2	7,4	12,4	1,80	1,4	—	—
23	»	Rèze-Locques	»	94	7,9	24,7	1,8	22,9	10,4	0,2	10,1	12,8	1,94	2,4	—	—
24	**Chermignon**	Fendant-Rèze-Ollon	»	31	12,4	22,1	1,7	20,4	7,1	0,3	6,7	13,7	1,72	1,6	—	—
25	**St. Léonard**	Fendant	17. III.	37	10,6	18,7	1,5	17,2	5,7	0,3	5,3	11,9	1,40	1,7	—	—

No.	Gemeinde *Commune*	Name und Lage des Rebberges *Nom local* Rebensorte *Nature du plant*	Datum der Analyse *Date de l'analyse*	Spezifisches Gewicht *Poids spécifique*	Alkohol, Vol. % *Alcool, vol. %*	Extrakt, g p. L. *Extrait, g p. l*	Zucker, g p. L. *Sucre, g p. l*	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. *Extrait sans sucre, g p. l*	Gesamtsäure, g p. L. *Acidité totale, g p. l*	Flüchtige Säure, g p. L. *Acidité volatile, g p. l*	Nichtflüchtige Säure, g p. L. *Acidité fixe, g p. l*	Extraktrest, g p. L. *Extrait réduit, g p. l*	Asche, g p. L. *Cendres, g p. l*	Gesamt-Weinsäure, g p. L. *Acide tartrique total, g p. l*	Milchsäure, g p. L. *Acide lactique, g p. l*	Alkalinitätszahl *Chiffre d'alcalinité*
26	**St. Léonard**	Fendant	17. III.	0,9927	11,6	19,0	1,6	17,4	5,7	0,3	5,2	12,2	1,76	1,6	—	—
27	»	»	»	45	11,6	23,3	3,0	20,3	7,7	0,2	7,4	12,9	1,74	1,5	—	—
28	**Bramois**	Fendant-Longeborgne	24. III.	38	10,7	19,2	1,4	17,8	6,9	0,2	6,6	11,2	1,90	2,0	—	—
29	»	Rhin-Côte du Couchant	»	59	10,0	22,3	2,0	20,3	6,0	0,4	5,5	14,8	3,40	0,8	—	—
30	**Arbaz**	Fendant	»	33	11,8	20,9	1,8	19,1	7,3	0,2	7,0	12,1	1,30	1,6	—	—
31	»	Fendant-Rhin	»	39	10,7	19,4	1,4	18,0	6,9	0,4	6,4	11,6	1,54	1,7	—	—
32	»	Muscat	»	67	8,2	19,2	1,2	18,0	6,6	0,4	6,1	11,9	1,78	2,3	—	—
33	**Ayent**	Fendant-Signèse	6. IV.	62	8,7	19,4	1,7	17,7	5,8	0,3	5,4	12,3	1,48	2,0	—	—
34	»	Fendant-Zampon-Noêl	»	71	8,8	21,8	1,7	20,1	7,8	0,2	7,5	12,6	1,56	2,2	—	—
35	»	Fendant-Hormy	»	50	10,0	20,2	1,3	18,9	8,8	0,2	8,6	10,3	1,62	2,4	—	—
36	**Grimisuat**	Fendant	21. III.	38	10,2	17,8	1,1	16,7	5,4	0,3	5,0	11,7	1,64	1,5	—	—
37	»	»	»	48	9,6	18,5	1,1	17,4	8,2	0,2	7,9	9,5	1,66	2,4	—	—
38	»	»	»	50	9,9	19,9	1,2	18,7	8,6	0,3	8,2	10,5	1,70	2,1	—	—
39	**Savièse**	Fendant-Lentine	14. IV.	53	9,8	20,4	1,4	19,0	8,1	0,4	7,6	11,4	2,04	1,9	—	—
40	»	Fendant-Château de la Soie	»	39	9,9	17,3	1,4	16,9	5,6	0,4	5,1	11,8	1,68	2,0	—	—
41	»	Muscat-Champ des Oiseaux	»	89	9,7	28,6	1,2	27,4	8,8	0,4	8,3	19,1	1,90	2,8	—	—
42	»	Muscat-Scie	»	50	9,0	17,3	1,3	16,0	7,1	0,2	6,8	9,2	1,74	2,3	—	—
43	**Sion**	Fendant-Molignon	20. IV.	27	11,5	18,7	1,5	17,2	5,0	0,5	4,4	12,8	1,72	1,8	—	—
44	»	Fendant-Cozettes	»	27	11,7	19,2	1,8	17,4	5,8	0,3	5,4	12,0	1,66	2,2	—	—
45	»	Fendant-Clavoz	»	44	11,7	23,3	1,6	21,7	8,1	0,7	7,2	14,5	2,08	2,1	—	—
46	»	Fendant-Uvrier	»	50	11,9	25,2	1,8	23,4	7,8	0,4	7,3	16,1	2,02	2,9	—	—
47	»	»	»	43	11,4	22,3	1,6	20,7	7,0	0,3	6,6	14,1	1,56	1,5	—	—
48	»	Fendant-Mont-d'Or	27. IV.	34	12,1	21,8	1,6	20,2	7,2	0,3	6,8	13,4	2,20	1,29	—	—
49	»	Fendant-Uvrier	»	43	11,1	21,4	1,6	19,8	5,5	0,8	4,5	15,3	2,04	1,6	—	—
50	»	Fendant-Mont-d'Orge	»	47	11,2	22,8	1,6	21,2	6,8	0,4	6,3	14,9	2,30	1,9	—	—
51	»	Fendant-Diolly	»	50	10,4	21,4	1,9	19,5	7,1	0,3	6,7	12,8	2,28	1,1	—	—
52	»	Fendant-Châteauneuf	29. V.	34	11,5	20,4	2,0	18,4	6,9	0,4	6,4	12,0	1,50	1,5	—	—
53	»	Fendant-Murettes	23. III.	39	12,6	24,5	2,0	22,5	8,0	0,4	7,5	15,0	1,60	2,3	—	—
54	»	Fendant-Le Mont	»	35	12,0	22,1	2,3	22,1	5,5	0,4	5,0	14,8	1,80	1,7	—	—
55	»	Fendant-Champlan	»	57	9,5	19,7	2,0	17,7	8,3	0,3	7,9	9,8	1,60	2,5	—	—

56	**Sion**	Rhin-Champmarais	23. IV.	0,9931	11,1	18,7	1,2	17,5	5,2	0,5	4,5	13,0	1,84	1,6	—	—
57	»	Muscat-Mont d'Orge	»	50	10,5	21,6	1,5	20,1	7,8	0,4	7,3	12,8	1,84	2,2	—	—
58	»	Petite-Arvine-Mont d'Orge	15. V.	41	11,9	23,0	1,7	21,3	8,5	0,3	8,1	13,2	1,66	1,9	—	—
59	»	Malvoisie-Châteauneuf	29. V.	41	12,7	25,2	2,5	22,7	6,9	0,4	6,4	16,3	3,42	0,9	—	—
60	**Ardon**	Fendant	27. IV.	37	9,8	16,6	1,0	15,6	5,5	0,7	4,6	11,0	1,84	1,6	—	—
61	»	»	»	36	10,3	17,5	1,2	16,3	6,8	0,3	6,4	9,9	1,54	2,2	—	—
62	»	»	»	44	10,1	19,0	1,0	18,0	4,1	0,3	3,7	14,3	2,42	1,0	—	—
63	**Chamoson**	Fendant-Trémazières	21. III.	46	10,1	19,4	1,3	18,1	7,0	0,4	6,5	11,6	1,96	1,7	—	—
64	»	Fendant-Pli	»	45	10,5	20,4	1,2	19,2	7,6	0,2	7,3	11,9	1,66	2,0	—	—
65	»	Fendant-Grû	»	36	10,2	17,3	1,5	15,8	5,3	0,4	4,8	11,0	1,70	1,5	—	—
66	»	»	»	47	10,0	19,4	1,4	18,0	6,8	0,3	6,4	11,6	1,72	2,1	—	—
67	»	Fendant-La Crêtaz	»	42	10,0	18,2	1,6	18,2	1,6	0,3	5,9	10,7	2,06	1,7	—	—
68	»	Fendant-Trèmazères	»	35	10,5	18,0	1,4	16,6	6,1	0,3	5,7	10,9	1,78	2,2	—	—
69	»	Fendant-Rèze-Grû	»	41	10,0	18,0	1,4	16,6	6,1	0,3	5,7	10,9	1,42	2,2	—	—
70	»	Johannisberg-Crêtaz	»	35	10,3	17,3	1,5	15,8	5,0	0,3	4,6	11,2	2,04	1,5	—	—
71	**Leytron**	Fendant-Chofisse	4. IV.	31	11,2	19,0	1,1	17,9	7,7	0,2	7,4	10,5	1,80	2,0	—	—
72	**Saillon**	Feudent-Champ du Scex	»	43	10,3	19,2	1,2	18,0	8,6	0,2	8,3	9,7	1,40	2,2	—	—
73	**Fully**	Fendant-Chargeux	»	40	10,4	19,0	1,2	17,8	8,2	0,3	7,9	9,9	1,62	2,6	—	—
74	»	Fendant-Bossay	»	21	10,8	15,4	1,0	14,4	4,5	0,3	4,1	10,3	1,66	1,6	—	—
75	»	Fendant-Tornayère	»	32	10,8	18,0	1,2	16,8	6,1	0,3	5,7	11,1	1,50	2,2	—	—
76	»	Fendant-Rhin-Rappaz	»	48	10,3	20,2	1,1	19,1	8,5	0,3	8,1	11,0	1,52	2,5	—	—
77	**Charrat**	Fendant-La Rappaz	»	24	11,5	18,0	1,3	16,7	5,4	0,3	5,0	11,7	2,00	1,2	—	—
78	»	Fendant-Les Audzis	»	42	9,4	16,6	1,0	15,6	4,9	0,4	4,4	11,2	1,96	1,1	—	—
79	»	Fend.-Rhin-Champ-Saudan	»	45	10,0	19,0	0,9	18,1	6,2	0,2	5,9	12,2	2,06	1,8	—	—
80	»	Fend.-Arvine-Grand au Odzi	»	48	10,8	21,8	0,9	20,9	8,1	0,6	7,3	13,6	1,98	1,4	—	—
81	**Martigny**	Fendant-Sur les Scex	24. III.	49	10,7	21,8	2,0	19,8	8,6	0,3	8,2	11,6	1,66	2,9	—	—
82	»	Fendant-Rossettan	»	48	10,8	21,8	1,9	19,9	7,9	0,3	7,5	12,4	2,14	2,1	—	—
83	»	Fendant-La Marque	»	40	11,2	21,1	2,2	18,9	8,3	0,5	7,7	11,2	1,94	2,3	—	—
84	»	»	»	43	10,9	20,9	2,3	18,6	8,3	0,5	7,7	10,9	1,90	2,0	—	—
85	»	Fendant-Les Bans	»	47	10,2	19,9	2,2	17,7	6,1	0,2	5,9	11,8	2,14	1,8	—	—
86	»	Mélange-La Marque	»	29	10,8	17,3	2,0	15,3	5,2	0,5	4,6	10,7	1,54	1,8	—	—
87	»	Fendant-La Bourrigne	»	29	11,5	21,6	1,7	19,9	7,6	0,2	7,3	12,6	1,68	1,7	—	—
88	»	Fendant-La Marque	»	38	11,5	21,4	1,2	20,2	7,1	0,3	6,7	13,5	1,34	1,9	—	—
89	»	Fendant-La Croix	»	65	9,8	23,3	1,3	22,0	9,9	0,2	9,6	12,4	1,75	2,6	—	—
90	»	Fendant-Les Bans	»	23	11,1	16,8	1,1	15,7	5,7	0,3	5,3	10,4	1,58	2,4	—	—
91	**Bovernier**	Fend.-Muscat-Nid-Vineuve	4. IV.	80	8,1	21,8	1,6	20,2	10,7	0,4	10,2	10,0	1,34	3,2	—	—
92	**Vouvry**	Fendant-Amarel	28. III.	61	9,0	20,2	1,1	19,1	8,1	0,2	7,8	11,3	1,76	2,0	—	—
		Maximum		0,9989	13,6	28,6	2,9	27,4	10,7	0,8	10,2	19,1	3,42	3,2	—	—
		Minimum		0,9910	7,9	15,4	0,9	14,4	4,1	0,2	3,7	9,2	1,30	0,8	—	—
		Moyenne		0,9945	10,5	20,4	1,5	18,9	7,0	0,3	6,6	12,3	1,77	1,9	—	—

No.	Gemeinde *Commune*	Name und Lage des Rebberges *Nom local* Rebensorte *Nature du plant*	Datum der Analyse *Date de l'analyse*	Spezifisches Gewicht *Poids spécifique*	Alkohol, Vol. % *Alcool, vol. %*	Extrakt, g p. L. *Extrait, g p. l*	Zucker, g p. L. *Sucre, g p. l*	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. *Extrait sans sucre, g p. l*	Gesamtsäure, g p. L. *Acidité totale, g p. l*	Flüchtige Säure, g p. L. *Acidité volatile, g p. l*	Nichtflüchtige Säure, g p. L. *Acidité fixe, g p. l*	Extraktrest, g p. L. *Extrait réduit, g p. l*	Asche, g p. L. *Cendres, g p. l*	Gesamt-Weinsäure, g p. L. *Acide tartrique total, g p. l*	Milchsäure, g p. L. *Acide lactique, g p. l*	Alkalinitätszahl *Chiffre d'alcalinité*
			Rotweine. — *Vins rouges.*													
1	**Salquenen**	Enfer-Tscharesina	7. III.	0,9968	9,9	24,2	2,3	21,9	9,6	0,3	9,2	12,7	2,00	2,7	—	—
2	»	Dôle-Larsche	8. III.	65	11,3	27,1	2,3	24,8	7,8	0,2	7,5	17,3	2,30	2,1	—	—
3	**Sierre**	Dôle-Sierre	»	84	12,2	34,3	3,0	31,3	8,3	0,3	7,9	23,4	3,12	1,2	—	—
4	»	»	»	73	11,1	28,6	2,0	26,6	5,9	0,7	5,0	21,6	3,04	1,1	—	—
5	**St. Léonard**	Dôle-St. Léonard	7. III.	71	11,7	29,8	2,5	27,3	8,2	0,4	7,7	19,6	2,24	1,6	—	—
6	**Bramois**	Dôle-Longeborgne	»	75	11,8	31,0	2,8	28,2	8,1	0,3	7,7	20,5	3,10	1,2	—	—
7	**Grimisuat**	Dôle-Champlan	»	61	12,6	29,8	2,8	27,0	8,4	0,3	8,0	19,0	2,04	1,8	—	—
8	**Sion**	Rouge de Diolly	8. III.	60	10,5	24,0	2,0	22,0	8,2	0,2	7,9	15,1	1,86	1,9	—	—
9	»	Dôle-Granges	15. V.	80	12,6	34,3	3,0	31,3	9,2	0,4	8,7	22,6	2,54	2,2	—	—
10	»	Dôle-Châteauneuf	29. V.	59	12,2	28,3	2,6	25,7	7,7	0,3	7,3	18,4	3,24	1,3	—	—
11	**Ardon**	Dôle	17. III.	62	9,9	22,8	1,0	21,8	5,9	0,4	5,4	16,4	2,50	1,7	—	—
12	**Chamoson**	Dôle-Le Grû	7. III.	66	13,4	33,1	3,5	29,6	8,9	0,3	8,5	21,1	3,20	1,0	—	—
13	**Fully**	Rouge de Fully-Claives	8. III.	95	8,3	25,9	1,8	24,1	10,6	0,2	10,3	13,8	2,16	3,0	—	—
14	**Martigny**	Dôle-Soleil	7. III.	43	14,0	29,0	2,5	26,5	9,6	0,5	9,0	17,5	2,10	1,4	—	—
15	»	Dôle-Le Château	»	60	12,4	29,0	2,5	26,5	7,2	0,8	6,2	20,3	2,50	1,6	—	—
16	**Bovernier**	Rouge-Molard	17. III.	1,0008	6,9	25,2	1,2	24,0	11,9	0,2	11,6	12,4	1,88	4,1	—	—
		Maximum		1,0008	14,0	34,3	3,0	31,3	11,9	0,8	11,6	23,4	3,24	4,1	—	—
		Minimnm		0,9943	6,9	24,0	1,0	21,8	5,9	0,2	5,0	12,4	1,86	1,0	—	—
		Moyenne		0,9967	11,3	29,7	2,3	26,1	8,4	0,4	8,0	18,1	2,48	1,9	—	—
			Canton de Vaud.													
			Analyste: **Station fédérale d'essais viticoles de Lausanne.**													
			Weissweine. — *Vins blancs.*													
23	**Bex**	Chênoz	—	0,9935	10,9	19,0	1-1,5	18,0	8,4	0,4	7,9	10,1	1,48	2,0	1,0	—
24	»	»	—	0,9942	10,9	20,2	1-1,5	19,2	8,0	0,3	7,7	11,5	1,52	2,1	0,8	—

36	**Villeneuve**	La Muraz	—	0,9960	9,1	19,7	1-1,5	18,7	5,6	0,4	5,1	13,6	1,98	2,5	3,3	—
59	**Aubonne**	Mélange	—	50	8,6	15,4	0,5-1,0	14,9	7,0	0,4	6,5	8,4	1,34	2,9	3,5	—
114	**Mont le Grand**	Abbaye	—	51	9,3	18,7	1-1,5	17,7	6,5	0,5	5,9	11,8	1,80	3,2	8,4	—
115	»	»	—	52	9,3	18,5	1-1,5	17,5	6,6	0,4	6,1	11,4	1,86	2,5	3,4	—
123	**Perroy**	Clos de la Dame	—	37	10,0	16,8	1-1,5	15,8	5,2	0,4	4,7	11,1	1,52	2,0	3,4	—
167	**Lutry**	Chatelard	—	31	10,5	17,0	1-1,5	16,0	5,6	0,4	5,1	10,9	1,90	2,3	3,5	—
170	**Puidoux**	Dézaley	—	37	10,3	18,2	1,5-2,0	16,7	6,6	0,8	5,6	11,1	1,96	2,1	3,1	—
171	»	Clos des Abbayes	—	37	10,3	18,0	1,5-2,0	16,5	6,6	0,6	5,9	10,6	2,12	2,0	3,4	—
172	»	»	—	28	10,1	15,8	1,5-2,0	14,3	5,9	0,7	5,1	9,2	1,96	2,1	3,5	—
173	»	Dézaley-Clos des Moines	—	44	10,0	18,2	1-1,5	17,2	5,4	0,5	4,8	12,4	2,12	2,0	3,0	—
174	»	»	—	54	9,9	20,4	1-1,5	19,4	8,2	0,5	7,6	11,8	1,90	2,4	0,7	—
176	»	Treytorrens	—	46	9,8	18,0	0,5-1,0	17,5	6,0	0,5	5,4	12,1	1,90	2,2	3,4	—
197	**Villette**	Chatagny	—	50	8,7	16,8	0,5-1,0	16,3	5,8	0,7	5,0	11,3	1,72	2,9	3,3	—
205	**Echandens**	Les Abbesses	—	45	9,5	17,0	0,5-1,0	16,5	6,7	0,4	6,2	10,3	1,48	3,5	3,4	—
206	»	»	—	45	9,2	16,8	0,5-1,0	15,8	5,8	0,6	5,1	10,7	1,40	3,2	3,1	—
240	**Founex**	Paroty	—	56	8,5	16,8	1-1,5	15,8	6,4	0,4	5,9	9,9	1,54	2,8	3,3	—
249	**Crissier**	—	—	75	8,2	21,4	1-1,5	20,4	10,5	0,3	10,1	10,3	1,56	3,9	1,0	—
259	**Pully**	Caudoz	—	63	9,6	22,0	1,5-2,0	20,5	8,0	0,8	7,0	13,5	1,92	1,8	0,7	—
268	**Chardonne**	Burignon	—	47	11,4	23,0	1-1,5	22,0	7,0	0,5	6,4	15,6	2,10	1,7	2,8	—
269	»	»	—	47	11,7	24,0	1,5-2,0	22,5	9,0	0,6	8,3	13,2	2,06	2,0	0,6	—
343	**Concise**	La Lance	—	59	9,3	20,2	1,5-2,0	18,7	9,6	0,5	9,0	9,7	1,50	3,4	3,5	—

Analyste: **M. Perriraz, inspecteur des denrées alimentaires de la ville de Vevey.**

1	**Vevey**	Cave de l'Hôpital	—	0,9964	10,35	24,5	0,1	—	6,5	0,4	—	23,5	2,14	—	—	—
2	»	»	—	49	10,09	20,2	1,0	—	6,4	0,2	—	19,2	1,98	—	—	—
3	»	»	—	48	10,61	21,4	0,1	—	6,4	0,3	—	20,4	2,06	—	—	—
5	»	»	—	44	10,43	19,9	1,0	—	6,9	0,4	—	18,9	2,15	—	—	—
5	»	»	—	47	10,43	20,6	1,0	—	5,9	0,2	—	19,6	1,95	—	—	—
6	»	»	—	61	10,52	24,2	1,0	—	10,1	0,2	—	23,2	2,24	—	—	—
7	»	»	—	62	10,00	23,0	0,1	—	10,0	0,3	—	22,0	2,19	—	—	—
8	»	»	—	46	10,43	20,4	1,0	—	7,5	0,2	—	19,4	1,97	—	—	—
9	»	»	—	67	9,83	23,8	1,0	—	6,9	0,4	—	22,8	2,11	—	—	—
10	»	»	—	50	10,09	22,8	1,0	—	6,7	0,3	—	21,8	1,82	—	—	—
11	»	»	—	44	10,35	19,7	1,0	—	6,5	0,2	—	18,7	2,54	—	—	—
22	»	»	—	54	10,00	21,4	0,1	—	6,8	0,4	—	20,4	2,12	—	—	—
23	»	»	—	56	10,00	21,6	1,0	—	6,7	0,2	—	20,6	2,04	—	—	—
25	»	»	—	45	10,35	19,9	1,0	—	6,8	0,2	—	18,9	1,97	—	—	—
26	»	»	—	46	10,17	19,7	0,1	—	6,1	0,4	—	18,7	2,01	—	—	—
27	»	»	—	49	10,17	20,4	1,0	—	7,9	0,2	—	19,4	2,65	—	—	—
28	»	»	—	43	9,91	18,2	1,0	—	6,6	0,3	—	17,2	2,07	—	—	—

No.	Gemeinde *Commune*	Name und Lage des Rebberges *Nom local* Rebensorte *Nature du plant*	Datum der Analyse *Date de l'analyse*	Spezifisches Gewicht *Poids spécifique*	Alkohol, Vol.% *Alcool, vol. %*	Extrakt, g p. L. *Extrait, g p. l*	Zucker, g p. L. *Sucre, g p. l*	Zuckerfreies Extrakt, g p. l. *Extrait sans sucre, g p. l*	Gesamtsäure, g p. L. *Acidité totale, g p. l*	Flüchtige Säure, g p. l *Acidité volatile, g p. l*	Nichtflüchtige Säure, g. p. l *Acidité fixe, g p. l*	Extraktrest, g p. L. *Extrait réduit, g p. l*	Asche, g p. L. *Cendres, g p. l*	Gesamt-Weinsäure, g p. l. *Acide tartrique totale, g p.*	Milchsäure, g p. L. *Acide lactique, g p. l*	Alkalinitätszahl *Chiffre d'alcalinité*
29	**Vevey**	Cave de l'Hôpital	—	0,9941	10,52	19,4	1,0	—	6,8	0,3	—	18,4	2,03	—	—	—
30	»	»	—	46	10,09	19,4	0,1	—	6,4	0,2	—	18,4	2,15	—	—	—
32	»	»	—	43	10,52	19,9	1,0	—	7,1	0,2	—	18,9	2,29	—	—	—
33	»	»	—	62	9,83	22,6	0,1	—	9,4	0,4	—	21,6	2,59	—	—	—
39	»	»	—	65	9,48	22,3	1,0	—	9,9	0,3	—	21,3	2,38	—	—	—
40	»	»	—	65	10,35	24,7	0,1	—	9,3	0,3	—	23,7	2,19	—	—	—
3	»	Gonelles	—	56	11,14	24,7	1,2	—	9,6	0,2	—	23,5	2,17	—	—	—
4	»	»	—	62	11,33	24,2	1,0	—	7,2	0,3	—	23,2	1,98	—	—	—
11	»	»	—	64	11,23	24,5	1,0	—	9,1	0,2	—	23,5	2,05	—	—	—
12	»	»	—	66	11,14	27,1	1,0	—	9,4	0,3	—	26,1	2,23	—	—	—

Kanton Zürich.

Analytiker: **Schweiz. Versuchsanstalt für Obst-, Wein- und Gartenbau in Wädenswil.**

Weissweine. — *Vins blancs.*

1	**Wädenswil**	Dorfreben	12. VI. 23	0,9993	7,4	23,0	1,1	21,9	8,5	0,4	8,0	13,9	2,57	2,1	0,6	5,4
2	**Stäfa**	Räuschling und grüner Sylvaner	6. VIII. 23	0,9988	7,7	22,6	0,7	21,9	8,8	0,3	8,4	13,5	2,26	2,2	0,7	7,7
3	»	Sternenhalde, Räuschling	8. VIII. 23	0,9987	7,8	22,7	1,0	21,7	9,1	0,4	8,6	13,1	1,77	2,9	0,9	7,3
		Minimum		0,9987	7,4	22,6	0,7	21,7	8,5	0,3	8,0	13,1	1,77	2,1	0,6	5,4
		Maximum		0,9993	7,8	23,0	1,1	21,9	9,1	0,4	8,6	13,9	2,57	2,9	0,9	7,7

Rotweine. — *Vins rouges.*

1	**Stäfa**	Sternenhalde, Burgunder	8. VIII. 23	0,9997	8,7	27,6	1,0	26,6	9,4	0,3	9,0	17,6	2,69	1,3	0,9	10,7
2	**Versuchsanstalt**	Riparia und Gamay	6. VIII. 23	1,0002	9,4	31,2	1,5	29,7	13,4	0,4	12,9	16,8	2,32	3,0	1,0	7,7